

STRANGOLAPRETI AGLI SPINACI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di spinaci,
- 200 g di pane raffermo,
- 2 uova,
- 4 cucchiaini di farina,
- 1 cipolla,
- 60 g di burro,
- alcune foglie di salvia,
- parmigiano grattugiato,
- latte,
- sale,
- pepe.

Tagliate a pezzi il pane, mettetelo in una ciotola, copritelo a filo con del latte e lasciatelo ammorbidire.

Mondate gli spinaci e lessateli con la sola acqua del lavaggio e una presa di sale, quindi strizzateli bene, tritateli e trasferiteli in una ciotola.

Unite il pane, ben strizzato e passato al passaverdure, la farina e le uova, sbattute con una presa di sale e pepe a piacere, e mescolate bene.

Versate il composto a cucchiaiate in una casseruola contenente acqua bollente salata e cuocete gli gnocchi finché saliranno a galla.

Conditeli infine con il burro, in cui avrete rosolato la cipolla tritata e la salvia, e parmigiano a piacere e servite.

Gli strangolapreti tradizionali, tipici dell'emilia romagna, non hanno nell'impasto gli spinaci e vengono conditi anche in altri modi, ad esempio con ragù di salsiccia o sugo ai funghi porcini.