

SFIZIOSI AGLI GNOCCHI

Ingredienti per 8 persone:

- 400g. di patata farinosa,
- farina,
- un uovo,
- 100g. di spinaci lessati,
- 30g. di prosciutto cotto,
- 100g. di fontina,
- 100g. di pasta formato farfalle,
- 50g. di grana grattugiato,
- 50g. di burro,
- un rametto di salvia,
- sale e pepe.

Lavate le patate e lessatele con la buccia, poi pelatele e passatele allo schiacciapatate. Amalgamate al purè 100g. circa di farina, l'uovo, gli spinaci e il prosciutto tritati e salate. Tritate grossolanamente la fontina. Con l'impasto di patate formate delle palline delle dimensioni di una piccola noce, schiacciatele, mettetevi al centro un pò di fontina, poi formate di nuovo delle palline, allineandole man mano sulla spianatoia infarinata. Fatele riposare per un'ora. Nel frattempo lessate la pasta in acqua salata e scolatela al dente. In una seconda pentola fate bollire, quindi salatela e cuocetevi gli gnocchi finché verranno a galla, quindi estraeteli a mano a mano con una schiumarola. Su degli spiedini infilate uno gnocco, una farfalla e un altro gnocco e allineate gli spiedini in una pirofila. Fate fondere il burro e versatelo sugli spiedini, cospargete di grana, unite la salvia, pepate e fate gratinare 10 minuti in forno a 190°.