



Gnocchetti verdi all'ortica

Ingredienti:

da 50 a 100 gr di cime di ortica.

½ litro di acqua.

300 gr. di farina 00.

Burro

Olio evo.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

Tuffare le cime d'ortica ben lavate in acqua bollente e cuocere per 2 minuti. Quindi scolarle e strizzarle. Conservare il liquido. Dopo averlo riportato a bollore, unire sale, pepe, una noce di burro e 2 cucchiaini d'olio. Quindi aggiungere tutta la farina e mescolare vigorosamente per qualche minuto. Unire le ortiche tritate finemente e mescolare. Versare l'impasto su una spianatoia e, prestando attenzione alla temperatura, amalgamare con le mani avendo l'accortezza di aggiungere farina nel caso fosse appiccicoso. Formare dei filoncini e tagliarli a tocchetti. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata. Scolarli appena salgono a galla. Servire conditi con burro fuso o con passata di pomodoro fresco.

Nonno Lucio