



Gnocchi di spinaci selvatici e ricotta

Ingredienti:

200 gr. di buon enrico.

100 gr. di ricotta.

1 piccola cipolla.

1 uovo

1 manciata di parmigiano.

2 manciate di pan grattato.

Farina. Sale. Olio evo.

Qualche foglia di salvia.

Preparazione:

Lessare per qualche minuto gli spinaci. Scolarli e strizzarli. Quindi tritarli con una mezzaluna.

In una padella far appassire la cipolla tritata. Aggiungere gli spinaci e cuocere per 2 minuti.

Mettere il tutto in una ciotola. Aggiungere la ricotta, l'uovo, 2 cucchiaini di grana, un pizzico di sale e pan grattato in quantità tale da rendere il composto modellabile.

Preparare gli gnocchi di circa 2 cm dopo aver infarinato bene il piano di lavoro. Immergerli in acqua bollente già salata. Togliarli con una schiumarola quando vengono a galla. Condire infine con olio o burro, insaporiti con salvia, e del parmigiano.

Nonno Lucio