

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Gnocchi di ricotta e spinaci

Strawberry · Wednesday, October 23rd, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 800gr spinaci
- 400gr ricotta
- 100gr farina
- 100gr mollica di pane
- 2 uova
- 80gr burro
- un decilitro di latte
- salvia
- noce moscata
- 30gr parmigiano grattugiato
- 40gr parmigiano a scaglie
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e lessate gli spinaci in acqua salata, scolateli, strizzateli e passateli nel frullatore, disponete il composto in una ciotola, unite la ricotta, le uova, la farina, la mollica di pane precedentemente con il latte, il parmigiano grattugiato, una grattata di noce moscata, sale e pepe, amalgamate il tutto, infarinate un piano di lavoro e confezionate gli gnocchi. Cuocete gli gnocchi in acqua salata e quando riaffiorano, scolateli, disponeteli in un piatto da portata, amalgamate al burro e alla salvia e cospargete con scaglie di parmigiano.

This entry was posted on Wednesday, October 23rd, 2013 at 6:50 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

