Ricetta per Gnocchi di spinaci

Per 4 persone

Tempo di preparazione: 30 min

Ingredienti:

- 150 g farina di grano tenero RIEPER tipo 00 blu o 0 rosso oppure farina zero grumi
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- 300 g ricotta
- 700 g spinaci (se cotti o surgelati 350 g)
- sale
- noce moscata

per servire:

- burro fuso
- parmigiano

Preparazione:

Cuocere e strizzare bene gli spinaci. In un frullatore ridurre a purea il latte, le uova e gli spinaci. Aggiungervi farina, ricotta, sale e noce moscata grattugiata e mescolare fino ad ottenere un impasto liscio. Con un cucchiaino formare gli gnocchi e lasciarli riposare, cosparsi con pochissima farina, in luogo fresco per 1 ora. Tuffarli delicatamente in acqua salata bollente, lasciar cuocere a temperatura bassa fino a quando appariranno a galla. Trasferirli sui piatti con una schiumarola e condirli con burro e parmigiano.