

1. Gnocchi di ricotta e spinaci freschi



INGREDIENTI:

500 g di spinaci biologici freschi
500 g di ricotta fresca vaccina
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva
2 uova intere
Farina di tipo 2 (quantità in base all'umidità dell'impasto)

N.B.: Ti serviranno anche: sale, pepe, noce moscata, burro e salvia.



PROCEDIMENTO:

In una padella ampia ed antiaderente facciamo appassire a fuoco vivace gli spinaci, coprendoli con un coperchio, aggiungendo eventualmente un pochino di acqua. Una volta appassiti, togliamo gli spinaci dal fuoco ed andiamo ad eliminare l'acqua in eccesso strizzando per bene. Procediamo sminuzzando le foglioline a coltello. In una bastardella lavoriamo quindi la ricotta fresca vaccina aggiungendo a filo di olio evo e condendo a piacere con sale, pepe e noce moscata. Uniamo poi le uova e gli spinaci, preparati in precedenza, mescolando bene. Per rendere l'impasto sodo ed omogeneo, lavoriamo il tutto aggiungendo la farina fino a quando il preparato non si attaccherà più alle mani. Dalla palla ottenuta ricaviamo ora dei filoncini di circa 2/3 cm di diametro (a piacimento) che taglieremo a tocchetti regolari, aiutandoci spolverizzando il piano con la farina. Nel frattempo mettiamo a bollire una padella di acqua salata e una volta ottenuto il bollore tuffiamo gli gnocchetti. Dopo qualche secondo, non appena saliranno in superficie scoliamo una schiumarola e adagiamo le pepite in un tegame ampio con un cucchiaino di burro chiarificato e due foglioline di salvia. Condiamo con parmigiano o grana stagionato ed eventualmente una grattata di pepe.



CONSIGLI:

Serviamo gli gnocchi ben caldi ed eventualmente accompagnati ad una insalatina fresca di stagione.