

GNOCCHETTI AI CAPRINI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di spinaci lessati e tritati,
- 300 g di caprini,
- 2 uova,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
- 2 cucchiaini di farina,
- 70 g di burro,
- sale.

Lessare gli spinaci, farli insaporire in una padella con una noce di burro e l'aglio, metterli in una terrina, incorporarvi i caprini, il grana, le uova, la farina, far amalgamare e lasciar riposare il composto per circa 1 ora. Formare degli gnocchetti, cuocerli in acqua bollente salata, scolarli, condirli con il burro fuso e il grana e servire.