

GNOCCHETTI AI CAPRINI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di spinaci,
- 300 g di formaggi caprini freschi,
- 2 manciate di formaggio grana grattugiato,
- 2 cucchiaini di farina,
- burro,
- 1 uovo,
- 1 spicchio di aglio,
- sale.

Lavare e lessare gli spinaci in acqua salata.

Scolarli, strizzarli bene, tritarli e farli asciugare in 1 padella con 1 noce di burro e 1 spicchio d'aglio sbucciato.

Metterli in 1 terrina, unire i caprini, 2 manciate di grana grattugiato, l'uovo, 2 cucchiaini di farina e amalgamare il tutto.

Far riposare il composto per 1 ora, poi formare delle palline, passarle nella farina e cuocerle in acqua salata.

Scolarli, metterli in 1 piatto da portata e condirli con burro fuso e abbondante grana.