

GNOCCHETTI IN BRODO 3

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di spinaci,
- 80 g di semolino,
- 25 cl di latte,
- 20 g di burro,
- 1 uovo,
- 100 cl di brodo,
- formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe.

Lessare gli spinaci, scolarli e tritarli finemente.

Versare a pioggia il semolino nel latte bollente e cuocerlo per 10 minuti mescolando sempre.

Insaporire gli spinaci in 20 g di burro poi unirli al semolino.

Aggiungere l'uovo, 2 manciate di grana, sale e pepe.

Amalgamare bene e formare delle palline.

Portare ad ebollizione il brodo, versarvi gli gnocchetti, abbassare la fiamma e cuocerli finché non verranno a galla.

Servirli con altro grana grattugiato.