

GNOCCHI ALLE ORTICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di semolino,
- 50 cl di latte,
- 400 g di ortiche lessate,
- 5 formaggini di capra,
- poco burro,
- 3 tuorli d'uovo,
- 5 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Passare le ortiche.

Bollire il latte, versarvi a pioggia il semolino e cuocere per 20 minuti, mescolando.

Togliere dal fuoco, unire le ortiche, i tuorli e una noce di burro.

Stendere il composto su un piano di marmo e formare uno strato uniforme di circa 1 cm di spessore.

Tagliarlo a dischetti.

Schiacciare i formaggini e diluirli con 5 cucchiaini di olio, salare e versare sugli gnocchi disposti in una pirofila.

Gratinare per 6 minuti