

GNOCCHI CON BIETA

Ingredienti per 4 persone:

Per l'impasto:

- 150 g di farina 00,
- 200 g di acqua,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per il sugo:

- 1 noce di burro,
- 200 g di bieta,
- 2 cucchiai di panna,
- 1/2 cipolla,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

Sciogliere il burro con la cipolla, aggiungere la bieta tagliata a julienne, la panna, salare e saltare in padella con gli gnocchi precedentemente preparati, facendo bollire l'acqua col sale e l'olio e aggiungendo la farina al momento della bollitura, dopo averla tolta dal fuoco.

Servire spolverando con il parmigiano.