

GNOCCHI DEL CASENTINO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di ricotta,
- 500 g di spinaci,
- 2 uova,
- 2 cucchiai di farina,
- 1 cucchiaino di noce moscata,
- 1 manciata di formaggio parmigiano grattugiato,
- brodo di carne,
- sale,
- pepe,
- formaggio pecorino (facoltativo).

Lessare gli spinaci (o prenderli già lessati è uguale, nel caso ci vorranno 3 palline belle grosse), tritateli finemente. Mettete il tutto in una zuppiera e aggiungete la ricotta, le uova, una manciata di parmigiano, 2 cucchiai di farina, sale, pepe e un cucchiaino di noce moscata.

Mescolare bene l'impasto quindi fate delle palline grosse come una noce aiutandovi con della farina.

In una pentola molto capiente fate bollire il brodo e buttateci, uno alla volta gli gnocchi.

Fateli cuocere per circa 5 minuti.

Serviteli sia in brodo che asciutti, con burro fuso e salvia o con salsa di pomodoro.

A chi piace ci metta anche un po' di pecorino.