

SPAETZLE DI SPINACI AL PROSCIUTTO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di spinaci,
- 300 g di farina,
- 2 uova,
- burro,
- 1 bicchiere di acqua,
- sale,
- noce moscata,
- 150 g di prosciutto cotto,
- pangrattato,
- 1 bicchierino di vino bianco,
- 1 bicchiere di panna liquida,
- pepe.

Cuocere gli spinaci, strizzarli e passarli al setaccio.

Aggiungere l'acqua, la farina le uova intere, il sale e un po' di noce moscata.

Sbattere fino ad ottenere una pastella di media consistenza e farla riposare per 1/2 ora.

Portare ad ebollizione una pentola di acqua salata e con l'apposito attrezzino passare la pastella nell'acqua.

C'è un sistema anche senza l'apposito attrezzo ma lo sconsiglio vivamente.

Lasciar venire a galla gli gnocchetti e toglierli con un mestolo forato.

Passarli velocemente in acqua fredda.

In una padella capace scaldare 30 g di burro, unire il prosciutto cotto tritato, annaffiarlo con il vino.

Lasciarlo bollire per poco tempo e aggiungere la panna, il grana, sale q.b.

e una generosa macinata di pepe.

Buttare gli gnocchi nel sugo, mescolarli bene e servirli ben caldi.

Sono molto comodi perché si possono preparare anche con un certo anticipo e buttarli nel sugo all'ultimo momento.