

# STRANGOLAPRETI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pane raffermo,
- 1 bicchiere di latte,
- 3 uova,
- 300 g di spinaci lessati e tritati,
- 3 cucchiaini di farina bianca 0,
- sale,
- formaggio parmigiano grattugiato.
- burro fuso,
- 1 pizzico di pepe nero.

Bagnare 300 g di pane raffermo spezzettato in 1 bicchiere di latte, strizzarlo bene e passarlo al passaverdure.

Unirvi 3 uova, 300 g di spinaci lessati, scolati e tritati e mescolarvi 3 cucchiaini di farina bianca 0.

Aggiustare di sale e far riposare a lungo.

Da questo impasto ricavare tanti gnocchetti che saranno bolliti in acqua salata, scolati e conditi con parmigiano grattugiato, burro fuso e un pizzico di pepe nero.