Gnocchi di ricotta e spinaci

Portata: Primi piatti	Tempo:	Numero persone: 4	Difficoltà: Facile

Ingredienti per 4 persone

- 500 gr Spinaci surgelati Despar
- 500 gr Ricotta fresca
- 200 gr Parmigiano Reggiano fresco di grattugia Despar
- 100 gr Burro Despar
- 500 ml Latte PS Despar
- q.b. sale fino Despar
- q.b. pepe nero
- q.b. noce moscata
- q.b. farina 00 Despar
- q.b. foglia di salvia fresca

Preparazione

1 - Lessate gli spinaci con pochissima acqua leggermente salata.

2 - A cottura ultimata scolateli, strizzateli bene e tritateli finemente.

3 - Preparate la besciamella, sciogliendo gr.50 di burro in una casseruola a fuoco basso e unendo 2 cucchiai di farina. Mescolate bene e aggiungete a filo, ml.300/350 di latte caldo, finché non ottenete una crema. Completare con una bella grattata di noce moscata, pepe nero e gr.50 di Parmigiano Reggiano.

4 - Mettete quindi in una terrina la ricotta, lavoratela con un cucchiaio di legno finchè sarà diventata cremosa e omogenea. Unite i tuorli, gli spinaci tritati, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e una cucchiaiata di farina. Amalgamate bene il composto e aiutandovi con un cucchiaio dividetelo in tante palline grosse come una noce, che passerete velocemente nella farina e farete poi lessare in acqua bollente salata.

5 - Appena gli gnocchi di spinaci torneranno a galla, scolateli con un mestolo forato, metteteli nel piatto di portata caldo, conditeli con la besciamella profumata e serviteli spolverizzati di parmigiano grattugiato.