

Gnocchetti di ricotta

primo piatto per 5/6 persone

Ingredienti

<i>Ricotta fresca</i>	<i>g</i>	<i>250</i>
<i>Spinaci pesati già cotti e strizzati</i>	<i>g</i>	<i>100</i>
<i>Formaggio grana grattugiato</i>	<i>g</i>	<i>80</i>
<i>Uova da 60/65 g</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Pane grattugiato</i>	<i>g</i>	<i>50</i>
<i>Sale e noce moscata</i>		<i>q 6</i>
<i>Burro fuso per condire gli gnocchi</i>	<i>g</i>	<i>60</i>
<i>Formaggio grana da cospargere sugli gnocchi</i>		<i>q 6</i>

1. Ponete la ricotta in un colino e lasciatela in frigorifero per una notte per eliminare un poco di siero
2. Cuocete gli spinaci, strizzateli molto bene, poi tritateli
3. Impastate insieme tutti gli ingredienti e poneteli in frigorifero affinché il pangrattato li rassodi assorbendone l'umidità
4. Dopo circa 60 minuti preparate delle polpettine dalle dimensioni di piccolissime noci
5. Immergetele in poca acqua bollente leggermente salata facendole bollire molto dolcemente per 5 o 6 minuti
6. Scolateli bene ma con molta delicatezza e appoggiateli direttamente sui piatti
7. Cospargeteli di burro fuso e abbondante formaggio grana grattugiato



Quando colate la ricotta vi accorgerete che perderà parecchio siero. Anche gli spinaci, strizzandoli, vanno asciugati bene. Questo per cercare di mettere poco pangrattato nell'impasto