

PIETRE MILIARI.....
..... SEGNI LASCIATI SUL TERRITORIO

“GNOCCHI”



Ricetta per 12 porzioni

Ingredienti e dosi per gli gnocchi:

800g patate bianche cucinate a vapore con la pelle

300g spinaci scottati in pochissima acqua

600g di farina 00

2 uova

70g parmigiano grattugiato

50g burro

Sale, pepe, noce moscata q.b.

Ingredienti e dosi per la salsa:

400g salsa di pomodoro

100g di pesto

4dl panna

70g burro

70g parmigiano grattugiato

Sale, pepe q.b.

Preparazione degli gnocchi: Sbucciare a caldo le patate al vapore, strizzare gli spinaci scottati in acqua bollente e saltare in padella con burro e parmigiano. Passare al macina carne le patate insieme agli spinaci. Stendere la farina su una spianatoia aggiungere le patate, sale, pepe, noce moscata e le uova, impastare velocemente finché l'impasto è caldo. All'occorrenza aggiungere ancora farina, cucinare in abbondante acqua bollente e salata, scolare con schiumarola quando vengono a galla

Preparazione della salsa: In una padella sciogliere il burro, aggiungere il pomodoro, la panna e il pesto lasciare ridurre e aggiustare di sale e di pepe Unire gli gnocchi scolati, saltare, aggiungere il parmigiano e servire caldi