

GNUDI DI RICOTTA E SPINACI

BURRO E SALVIA



GNUDI DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA

RICETTA DI SARA SGUERRI IN COLLABORAZIONE CON DEMETRA VERDURE COTTE

INGREDIENTI

(per circa 27 gnudi grandi come noci - 3 porzioni)

Prodotto	Quantità
Spinaci Demetra Verdure Cotte	370 gr.
Ricotta di Mucca fresca	200 gr.
Parmigiano grattugiato	35 gr.
Uova	2
Noce Moscata	1/2 più quella per la decorazione finale
Pizzichi di sale	2 più quello per l'acqua di cottura
Farina tipo 00	130 gr.
Burro	70 gr.
Foglie di Salvia	20

PREPARAZIONE

Strizzate molto bene gli spinaci cotti al vapore (devono essere ben freddi) e poneteli in una ciotola. Amalgamateli molto bene assieme alla ricotta, il parmigiano, le uova, la noce moscata grattugiata, il sale e la farina; l'impasto dovrà risultare cremoso. Ponete la ciotola con l'impasto in frigo a rassodare e nel frattempo mettete sul fuoco una pentola con abbondante acqua.

Dopo circa 15 minuti estraete la ciotola dal frigo e, con le mani sempre inumidite, formate i vostri gnudi ottenendo delle palline grandi poco più di una noce, ponendole via via su di un tagliere. Quando l'acqua sarà bollente salatela e adagiate delicatamente i vostri gnudi nell'acqua utilizzando una schiumarola.

Nel frattempo, in una padella saltapasta, sciogliete il burro e rosolatevi le foglie di salvia; via via che gli gnudi verranno a galla (circa 3 minuti) estraeteli con una schiumarola e poneteli nella padella passandoli nel burro per un minuto o due.

Servite i vostri gnudi assieme al loro fondo di cottura, assieme ad un ultimo pizzico di noce moscata e a del buon pecorino a pasta dura grattugiato al momento.

