



PASTA

Gnocchi di ricotta e spinaci



1 TEGLIA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
25 MIN



CALORIE
470K

NOTE

INGREDIENTI

PER GLI GNOCCHI

600 g di Spinaci freschi

600 g di Ricotta vaccina

3 Uova

120 g di Parmigiano grattugiato

120 g di Farina 0

1 bustina di Zafferano

Noce moscata

Sale

PER IL SUGO

300 g di Passata di pomodoro

1 Cipolla

1 gambo di Sedano

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Preparazione

- Preparate il sugo. Mondate e tritate finemente la cipolla insieme al sedano. In una padella con un fondo di olio fate rosolare il trito preparato a fuoco basso; dopo 3-4 minuti aggiungete la passata di pomodoro, salate e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Spegnete e tenete da parte.
- Dedicatevi agli gnocchi. Lavate gli spinaci con cura, cambiando varie volte l'acqua; non scolateli troppo e lasciateli cuocere in una pentola per 5 minuti circa, coprendo con il coperchio. Scolateli, lasciateli intiepidire, quindi strizzateli e tritateli grossolanamente.
- Intanto mettete sul fuoco una pentola larga con abbondante acqua, per la cottura degli gnocchi, e portatela a leggera ebollizione.
- In una terrina lavorate la ricotta con un mestolo, unite gli spinaci e incorporate le uova, una alla volta. Aggiungete lo zafferano, metà dose di farina e il parmigiano; regolate di sale, spolverate con un pizzico di noce moscata e amalgamate bene.
- Quando l'acqua nella pentola raggiunge un leggero bollore, salatela. Aiutandovi con un cucchiaino bagnato formate con l'impasto degli gnocchi piuttosto grandi, passateli nella farina e metteteli subito a cuocere nell'acqua.
- Scolate gli gnocchi via via che vengono a galla, usando una schiumarola, e disponeteli in una teglia imburata; condite con il sugo al pomodoro e fateli gratinare in forno con funzione grill a 200°C per circa 10 minuti. Serviteli immediatamente.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Gli spinaci vanno lavati con molta cura, perché possono avere della terra nella parte vicino alla radice. Lasciateli a mollo in abbondante acqua con del bicarbonato per una decina di minuti, poi sciacquateli, cambiando l'acqua varie volte. Così saranno pronti per essere lessati, in pochissima acqua bollente appena salata, per 5 minuti circa.
- Per rendere più 'allegri' questi gnocchi, preparate delle piccole pirofile individuali tonde, appoggiate gli gnocchi in modo da formare un fiore, conditeli e fateli cuocere come indicato nella ricetta.