

Gnocchi ricotta e spinaci

Tempo di preparazione: 30 min

Difficoltà: Medium

Ingredienti

- ricotta: 250 g
- spinaci: 500 g



Preparazione

Gli gnocchi ricotta e spinaci sono molto semplici da preparare, come prima cosa lavate gli spinaci, metteteli in una pentola con dell'acqua fredda e lasciateli cuocere, non appena l'acqua arriverà ad ebollizione, scolateli e lasciateli raffreddare. Preparate anche il sugo cuocendo in un pentolino la Passata di Pomodoro Pomì condita con un po' di olio e sale.

In una ciotola mettete la ricotta (che vi raccomando, deve essere ben asciutta, se la acquistate fresca fatela scolare per qualche ora in modo che perda parte del liquido che contiene), il parmigiano grattugiato, l'uovo, la fecola, gli spinaci tagliati a pezzettini, sale, pepe e mescolate.

Con le mani, prelevate un pochino di composto e realizzate delle palline. Cuocete gli gnocchi ricotta e spinaci in acqua bollente salata e scolateli non appena saliranno tutti a galla.

Condite gli gnocchi ricotta e spinaci con la **Passata Classica Pomì** e, prima di servirli, aggiungete un bel po' di parmigiano grattugiato sopra, sono favolosi!

For this recipe we used:

Passata Classica 700 ml

