Pomì
O Così. O Pomì.

Gnudi di spinaci e bietole senza glutine

Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Bietole fresche: 250 g
- Farina di riso: q.b.
- Noce moscata: q.b.
- Parmigiano Reggiano grattato: 4 cucchiai
- Ricotta di pecora: 300 g
- Spinaci freschi: 250 g
- Uovo: 1

Salsa

- Aglio: 1 spicchio
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Sale: q.b.

Preparazione

Sciacqua bene sotto l’acqua corrente spinaci e bietole, poi sbollentali per 5 minuti in abbondante acqua bollente.

Scolali e una volta intiepiditi strizzali bene con le mani per eliminare l’acqua in eccesso.

Saltali in padella con un po’ d’olio extra vergine di oliva e uno spicchio di aglio.

Una volta freddi sminuzzali al coltello molto finemente.

Mescolali con la ricotta fresca e aggiungi almeno il parmigiano grattato.

Regola di sale, poi aggiungi la noce moscata grattata e unisci al composto un uovo sbattuto: mescola bene fino a che non è tutto amalgamato. Adesso è il momento di formare gli gnudi.

È necessario usare molta farina di riso per formare delle piccole palline con le man i-grandi più o meno come noci – in modo che questa faccia da pellicola protettiva ed impedisca agli gnudi di disfarsi quando vengono immersi nell’acqua bollente. Mettili in un vassoio ben cosparso di farina di riso, distanziati l’uno dall’altro finché non hai finito. Lasciali nella farina di riso, girandoli di tanto in tanto per ricoprirli meglio, per un’oretta.

Nel frattempo prepara la salsa di pomodoro: scalda l’olio con uno spicchio di aglio e quando questo si colora aggiungi la **passata di pomodoro biologica Pomì**. Regola di sale e fai sobbollire a fuoco basso per circa 20 minuti, finché la salsa non avrà perso il sentore di crudo e sarà ben saporita e densa.

Scalda una pentola larga di acqua salata, quando bolle butta gli gnudi pochi per volta, e appena tornano a galla – pochissimi minuti, a volte ne basta uno – scolali con una schiumarola e condiscili con la salsa di pomodoro.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 500 ml