

Gnocchetti verdi all'ortica

Ingredienti:

da 50 a 100 gr di cime di ortica. ½ litro di acqua.

300 gr. di farina 00.

Burro

Olio evo.

Sale.

Pepe.

Preparazione:

Tuffare le cime d'ortica ben lavate in acqua bollente e cuocere per 2 minuti. Quindi scolarle e strizzarle. Conservare il liquido. Dopo averlo riportato a bollore, unire sale, pepe, una noce di burro e 2 cucchiai d'olio. Quindi aggiungere tutta la farina e mescolare vigorosamente per qualche minuto. Unire le ortiche tritate finemente Versare l'impasto su mescolare. una spianatoia prestando attenzione alla temperatura, amalgamare con le mani avendo l'accortezza di aggiungere farina nel caso fosse appiccicoso. Formare dei filoncini e tagliarli tocchetti. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata. Scolarli appena salgono a galla. Servire conditi con burro fuso o con passata di pomodoro fresco.

Nonno Lucio