



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

## Gnocchi di spinaci selvatici e ricotta

### Ingredienti:

200 gr. di buon enrico.  
100 gr. di ricotta.  
1 piccola cipolla.  
1 uovo  
1 manciata di parmigiano.  
2 manciate di pan grattato.  
Farina. Sale. Olio evo.  
Qualche foglia di salvia.

### Preparazione:

Lessare per qualche minuto gli spinaci. Scolarli e strizzarli. Quindi tritarli con una mezzaluna.  
In una padella far appassire la cipolla tritata. Aggiungere gli spinaci e cuocere per 2 minuti.  
Mettere il tutto in una ciotola. Aggiungere la ricotta, l'uovo, 2 cucchiaini di grana, un pizzico di sale e pan grattato in quantità tale da rendere il composto modellabile.  
Preparare gli gnocchi di circa 2 cm dopo aver infarinato bene il piano di lavoro. Immergerli in acqua bollente già salata. Togliarli con una schiumarola quando vengono a galla. Condire infine con olio o burro, insaporiti con salvia, e del parmigiano.

Nonno Lucio