

Gnudi Toscani



Ingredienti per 4 persone

600 gr di spinaci
200 gr di ricotta asciutta e ben sgocciolata
4 cucchiari di parmigiano reggiano grattugiato
1 uovo
farina 00 o di riso qb
sale qb
noce moscata qb
pepe qb
400 gr di passata di pomodoro per servire
olio extravergine d'oliva qb
1 spicchio di aglio
erbe aromatiche a piacere qb



PROCEDIMENTO PER LA PREPARAZIONE

Pulite accuratamente gli spinaci e sbollentateli in acqua bollente fino a quando non saranno diventati teneri. Scolateli e fateli raffreddare. Strizzateli bene e tritateli finemente al coltello. Versate in una ciotola gli spinaci tritati, il parmigiano reggiano grattugiato, l'uovo sbattuto, la ricotta, sale, pepe e un pizzico di noce moscata. Aggiungete 2 cucchiari di farina e amalgamate bene il tutto. Se necessario, aggiungete un po' di farina in più. Versate abbondante farina 00 o di riso su un piatto, prelevate con un cucchiario umido delle porzioni di impasto e adagiatele sulla farina. Rigirate queste palline con la punta delle dita nella farina.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata.

Nel frattempo preparate la salsa di pomodoro in un tegame insaporendola con sale, pepe, uno spicchio d'aglio, le vostre erbe aromatiche preferite e un goccio d'olio.

Quando l'acqua avrà raggiunto il bollore, tuffate delicatamente gli gnudi e raccoglieteli con un mestolo forato non appena saranno venuti a galla. Scolateli bene, impiattateli e serviteli con la salsa di pomodoro e una generosa grattata di parmigiano o pecorino.