

GNOCCHETTI VERDI AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5kg di patate;
- 300g di spinaci di montagna;
- 300g di farina;
- 2 tuorli d'uovo;
- 50g di burro;
- 150g di formaggio Castelmagno;
- 200g di panna.

Preparazione:

Lessate le patate con la buccia in acqua salata, pelatele e fatele passare allo schiacciapatate.

Lessate gli spinaci e passateli al passaverdura, uniteli alle patate, alla farina ed ai tuorli d'uovo. Impastate il tutto, formate dei cordoni del diametro di un centimetro circa. Date forma ai gnocchi come d'uso.

Lessate gli gnocchi e scolateli non appena salgono a galla, nel frattempo sciogliete burro, Castelmagno e panna in una padella grande.

Fate passare gli gnocchi nella padella in modo che prendano bene il sugo e servite.

di Rita Ferrero