

PRIMI PIATTI

Gnocchi di Polenta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

200 g di polenta già cotta

1 uovo

farina

burro

speck a dadini

spinaci già lessati

parmigiano

noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Premessa: mi scuso per la qualità delle foto, non rendono minimamente ma chissà perchè quando serve a me la digitale è sempre scarica e devo arrangiarmi col telefonino.

Veniamo a noi...questo è un altro modo di riciclare gli avanzi di polenta, a dire il vero è stato un esperimento che ho provato oggi per la prima volta e ci sono piaciuti un sacco. Non so dirvi le dosi perchè ho fatto tutto ad occhio, il risultato sono stati degli gnocchi

belli sodi.

Ho messo l'avanzo di polenta nel mixer con 1 uovo ed ho fatto andare



2 Il risultato è stato una crema.



3 ho messo noce moscata ed ho avviato il mixer unendo un cucchiaino di farina per volta (non avendo le dosi) fino a quando l'impasto è diventato lavorabile.

Ho messo sulla spianatoia e formato gli gnocchi nel modo classico.



4 Ho preparato un sughetto express mettendo una noce di burro e dadini di speck, degli spinaci lessati e tritati ed abbondante parmigiano.

Scolati gli gnocchi li ho fatti andare nella pentola con il sugo e gnam!

La foto fa pietà ma gli gnocchi son da provare

