

PRIMI PIATTI

Gnocchi verdi di ricotta profumati alla menta

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

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



INGREDIENTI

500 g di spinaci puliti

300 g di ricotta

menta fresca

200 g di farina

2 tuorli

sale

pepe

burro

ricotta dura salata.

PREPARAZIONE

1 Lessare in acqua pochi minuti gli spinaci.



2 Scolarli, asciugarli e tritarli.



3 Pulire alcune foglie di menta



4 e tritarle.



5 Mescolare la menta alla ricotta,



6 aggiungere gli spinaci tritati,



7 amalgamare e aggiungere i due tuorli, salare e pepare.



8 Aggiungere, infine, la farina.



9 Amalgamare bene e, quindi, con il composto fare delle stringhe di circa un dito di diametro.



10 Preparare gli gnocchi.



11 Lessare gli gnocchi in acqua salata finchè non vengono a galla.



12 Scolarli, condirli con burro fuso e servirli con una bella grattugiata di ricotta dura salata e un po' di menta a striscette.

