

PRIMI PIATTI

## Gli gnudi maremmani

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



### INGREDIENTI

RICOTTA DI PECORA 500 gr

SPINACI 150 gr

UOVA oppure 3 - 2

PARMIGIANO REGGIANO oppure  
pecorino - 100 gr

FARINA

SALE

PEPE

NOCE MOSCATA

SALVIA

BURRO

### PREPARAZIONE

- 1 Gli Gnudi sono un piatto tipico Maremmano , che facciamo durante le feste... Gli Gnudi non sarebbero altro che il ripieno dei buonissimi tortelli maremmani, che mangiamo come

primo... Lessare gli spinaci in acqua bollente con il sale, scolarli e poi tritarli finemente con la mezzaluna...Metterli in una ciotola con la ricotta, il parmigiano e iniziare ad amalgamare...Di solito io la ricotta la aggiungo pian piano, perchè l'impasto non deve esser nè troppo verde (colore dato dagli spinaci) e nè troppo bianco(dato dalla ricotta).. come diceva mia nonna.... "bisogna fare ad occhio..." Poi aggiungere 2 uova , il sale, il pepe e la noce moscata , se proprio non risulta abbastanza amalgamato allora aggiungere la chiara del terzo uovo.... Intanto portate a bollire una pentola d'acqua salata.... formare delle palline di 5 cm e passatele nella farina... Cuoceteli un pò alla volta nell'acqua bollente per 2-3 minuti, da quando iniziano a galleggiare.... Mentre cuociono fate andare il burro in una padella con la salvia.... Quando gli Gnudi saranno cotti scolateli e metteteli nella padella con il burro e la salvia...Servire caldi con una spolverizzata di parmigiano.. Io li faccio cuocere finchè non fanno la crosticina, ma se non vi piace potete solo passarli velocemente nel burro.... Sono buonissimi....