

PRIMI PIATTI

# Strangolapreti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



## INGREDIENTI

1kg di spinaci  
5-6 pezzi di pane raffermo  
2 uova  
4 cucchiari di farina bianca  
pane grattato q.b.

## PREPARAZIONE

- 1** Cuocere 1 Kg di spinaci in poca acqua, salata leggermente. Quando sono cotti li si strizza per bene. Nel frattempo si mettono a bagno 5 o 6 pezzi di pane raffermo che deve a sua volta essere strizzato e passato nel passaverdure. Al pane e agli spinaci si aggiungono quindi due uova intere e quattro cucchiari di farina bianca. Si mescola il tutto, aggiungendo, se il composto è troppo molle, un po' di pane grattato. Si prende quindi una pentola, particolarmente capace, e quando l'acqua incomincia a bollire, si mette il composto, a cucchiaiate, nella pentola stessa. Per staccare gli strangolapreti dal cucchiaio è necessario che lo stesso sia sempre bagnato. Quando gli gnocchi saranno tutti venuti a galla, si scolano e si condiscono con abbondante

parmigiano e con burro fritto. Gli strangolopreti si possono anche consumare con lo spezzatino .