

PRIMI PIATTI

# Gnocchi alla romana ai tre colori

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

500 ml latte  
250 g semolino  
50 g di spinaci surgelati  
1 mozzarella  
1 confezione pomodori pelati  
2 tuorli  
parmigiano  
burro  
sale  
pepe  
noce moscata

## PREPARAZIONE

**1** Fate bollire il latte, una volta raggiunto il bollore, gettate a pioggia il semolino e girate fino a che non diventi cremoso.

Incorporate i tuorli d'uova, il parmigiano grattato, salate, pepate ed aggiungete la noce moscata.

Nel frattempo lessate gli spinaci e passateli con il minipimmer, riducendoli a purè.

Mettete a cuocere i pelati e passateli con il minipimmer, dopo averli salati e pepati.

Tagliate la mozzarella a dadini, a questo punto, dividete il purè di semolino in tre parti uguali.

Ad una parte aggiungete gli spinaci, ad un'altra il pomodoro e alla parte restante la mozzarella.

Imburrate una teglia e metteteci i composti a cucchiariate, un pò distanti tra loro.

Ricoprite con parmigiano grattato e fiocchi di burro, infornate per 20 minuti a 180°C.