

PRIMI PIATTI

Gnocchi di soia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

150 g di farina di soia
3 cucchiai di farina setacciata di grano tenero
1 kg di spinaci
un uovo
50 g di formaggio parmigiano
1 cucchiaino di semi di coriandolo
2 cucchiaini di shoyu
sale
aglio
peperoncino
foglie di salvia.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate accuratamente gli spinaci e fateli quindi cuocere con pochissima acqua (ne basta mezzo bicchiere, solo per bagnare il fondo della pentola) e sale.

Poi scolateli, tritateli e versateli in una terrina, amalgamandoli con la farina di soia, la farina di grano, l'uovo sbattuto, lo shoyu e il coriandolo preventivamente polverizzato in un mortaio.

Lasciate quindi riposare il tutto per una o due ore, poi formate con le mani degli gnocchetti e cuoceteli in acqua bollente.

Quando vengono a galla scolateli e conditeli con l'olio scaldato e insaporito con aglio, peperoncino, foglie di salvia.