

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di soia

di: *Cookaround*

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.