

PRIMI PIATTI

Gnudi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Toscana**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gli **gnudi** sono un primo piatto tipico toscano che già dal nome si deduce che manca qualcosa, questi gnocconi sono "nudi", e lo sono rispetto ai tortelli dove il ripieno di spinaci e ricotta è rivestito da una leggera sfoglia all'uovo.

In questo caso il ripieno è "nudo" ma nel corso del tempo è diventato più uno gnoccone di ricotta e spinaci, che con l'aggiunta di farina, seppur poca, aiuta il composto a rimanere compatto anche in cottura.

Gnocconi da servire conditi semplicemente con burro e salvia, tutti da provare!

INGREDIENTI

SPINACI 200 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

UOVA 1

FARINA 00 100 gr

SALE

NOCE MOSCATA

PER CONDIRE

BURRO 100 gr

SALVIA

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli gnudi, per prima cosa strizzate e tritate gli spinaci già lessati al coltello sul tagliere.



- 2 In una ciotola, mescolate bene gli spinaci tritati con la ricotta, aggiungete quindi l'uovo, la farina, il formaggio grattugiato, il sale e una grattata di noce moscata.





- 3 Lavorate bene gli ingredienti, quindi trasferiteli sul piano di lavoro e lavorateli un altro po' con poca farina.

Quando il composto sarà sufficientemente compatto ma non troppo sodo, modellate gli gnudi ovvero realizzate delle pallotte d'impasto grandi quanto un mandarino.





4 Portate una pentola d'acqua a bollire, quindi salate a dovere e versate un filo d'olio con il quale eviterete che gli gnudi s'incollino l'uno all'altro.

Tuffate gli gnudi e lasciateli cuocere per 3-4 minuti.



5 Nel frattempo fate fondere il burro con la salvia e lasciate insaporire per qualche minuto.

Una volta scolati, condite gli gnudi con il condimento al burro.

Serviteli ben caldi con una spolverata di parmigiano grattugiato.





CONSIGLI