

PRIMI PIATTI

Gnudi

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

Quanto tempo prima posso preparare gli gnudi?

Puoi prepararli fino a 7 ore prima e lasciarli in frigorifero.

Una volta cotti quanto tempo posso conservarli?

Gli gnudi sono fatti per essere mangiati subito. Ti sconsiglio quindi la conservazione.

Oltre al burro e salvia con cos'altro posso condire?

Vista l'importanza dello gnudo, ti consiglio un sugo molto leggero, magari al pomodoro fresco, oppure olio e parmigiano

Mi piacciono molto i piatti a base di spinaci, avresti altre ricette da propormi?

Navigando sul sito di cookaround ne troverai tante, ma ti lascio due belle idee: [Frittata al forno con spinaci](#) e [farfalle e spinaci con salmone affumicato](#)