

Gnocchi di spinaci

INTRO



Gli gnocchi di spinaci sono una portata nata all'insegna della semplicità; una ricetta squisita realizzata con un impasto a base di Ricotta Invernizzi e spinaci. La pietanza, tanto eccellente quanto semplice, verrà arricchita da un condimento sobrio a base di Burro Galbani Professionale profumato alla salvia. Per il loro sapore delizioso gli gnocchi di spinaci saranno uno degli assi nella manica del vostro menu.

PREPARAZIONE



1.

Per preparare gli gnocchi di spinaci, iniziare dall'impasto degli gnocchi. Lavorare leggermente la Ricotta Invernizzi e impastarla con gli spinaci tritati, le uova, il Formaggio Grattugiato Pastissimo Galbani Professionale, la noce moscata e un pizzico di sale.

2.

Prendere il composto a cucchiariate, formare degli gnocchi e passarli nella farina.

3.

Gettarli in acqua a leggera ebollizione e farli cuocere per alcuni minuti (fino a quando non emergeranno).

4.

Nel mentre dedicarsi al condimento. Fondere il Burro Professionale in una padella profumandolo con 8 foglie di salvia.

ABBIAMO UTILIZZATO:

Ricotta in vaschetta da 1,5 Kg

Confezione da due vasetti



INGREDIENTI

INGREDIENTI PRINCIPALI

- Per gli gnocchi 600 g di Ricotta Invernizzi
- 4 uova
- 100 g di Formaggio Grattugiato Pastissimo Galbani Professionale
- 200 g di spinaci cotti
- un pizzico di noce moscata
- farina per infarinare
- sale q.b. Per il condimento 240 g di Burro Galbani Professionale
- 8 foglie di salvia
- 160 g di Formaggio Grattugiato Pastissimo Galbani Professionale

5.

Scolare delicatamente gli gnocchi e condirli con l'intigolo realizzato con il Burro Galbani Professionale profumato di salvia.

6.

Infine completare spolverizzando gli gnocchi di spinaci con il Formaggio Grattugiato Pastissimo Galbani Professionale .