

Gnocchi di pane con spinaci o quark

Pane

Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo

Gnocchi

Ricetta basata su un'idea di Monika Mareso

Ingredienti:

- 300 g di pane raffermo
- 100 ml di latte
- 3 CT di formaggio grana grattugiato
- 2 uova
- a scelta: 2 manciate di foglie di spinaci scottate e strizzate

OPPURE 150 g di quark o ricotta ed erba cipollina fresca

- sale
- pepe
- ad lib. noce moscata
- pangrattato q.b.
- 5 CT di farina
- formaggio grana

olio d'oliva

Preparazione:

Tagliate il pane grossolanamente, ammorbiditelo nell'acqua per 1 o 2 minuti e successivamente strizzatelo. Aggiungete il latte e impastate bene, quindi spremete nuovamente per togliere il liquido in eccesso. Unite al composto il formaggio grana, le uova sbattute, gli spinaci finemente tritati e scottati oppure il quark o la ricotta arricchiti con dell'erba cipollina sminuzzata. Condite con sale,

pepe ed eventualmente con della noce moscata e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Se l'impasto risulta troppo umido, aggiungete del pane grattugiato.

Scaldare l'acqua in una pentola (appena sotto il punto di ebollizione) e salate. Prendete dell'impasto con le mani e formate dei gnocchi delle dimensioni di un anaco, passateli nella farina e cuoceteli in acqua calda per alcuni minuti (l'acqua non deve bollire). Estraiete gli gnocchi con una schiumarola e metteteli in una pirofila o una padella leggermente unta. Aggiungete una spolverata di formaggio grana e un filo di olio d'oliva. Cuocete gli gnocchi in forno a 180°C per circa 15 minuti o fateli rosolare in una padella a fiamma non troppo alta.

ca. 40 minuti.

Suggerimento:

a seconda dei gusti, anziché con olio d'oliva e formaggio grana, gli gnocchi possono essere serviti anche al burro e salvia, al sugo di pomodoro o al ragù. Se si utilizza un ragù a base di carne macinata, il piatto non è più vegetariano.

Vegetarisch



[Facebook](#) [Twitter](#) [Linkedin](#) [Pinterest](#) [Whatsapp](#)

