

Gnudi (gnocchi ricotta, épinards)



FACILE Préparation : 25 min Repos : 15 min Cuisson : 15 min

INGREDIENTS

250 g de ricotta/700 g de pousses d'épinard/1 œuf/2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra BIO/50 g de parmesan râpé/2 cuillères à soupe de farine/Sel/Poivre/Muscade/100 g de beurre/10 feuilles de sauge

PREPARATION :

Dans une poêle bien chaude avec un filet d'huile d'olive extra vierge Costa d'Oro Il Biologico, faire tomber petit à petit les pousses d'épinards à feu moyen en remuant régulièrement. Essorer les épinards puis les hacher au couteau. Dans un saladier, mélanger la ricotta avec le parmesan, la muscade, le sel et le poivre. Bien mélanger puis ajouter les épinards.

Ajouter l'œuf et la farine et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte relativement homogène. Ajouter un peu de farine si besoin.

Réserver 15 minutes au frais. Sortir la pâte du réfrigérateur et réaliser des boulettes de pâte. Rouler chaque boulette de pâte dans la farine puis réserver sur une assiette. Plonger les boulettes dans une casserole d'eau bouillante salée et laisser cuire 30s à 1 minute maximum, le temps que les gnudi remontent à la surface. Les sortir de la casserole et les égoutter.

Faire fondre le beurre dans une grande poêle et y ajouter les feuilles de sauge. Saler et mélanger délicatement.

Ajouter les gnudi dans la poêle, mélanger délicatement pour les napper de beurre de sauge, parsemer de parmesan et laisser réchauffer 5 minutes.

BONNE DÉGUSTATION !