

GNOCCHI ALLA ROMANA CON SPINACI

INGREDIENTI

500 g spinaci

pane secco grattugiato q.b.

90 g di nocciole

100 g formaggio cremoso tipo Philadelphia o altro formaggio che avete
formaggio grattugiato q.b.

sale q.b.

pepe rosa (facoltativo)

timo secco q.b. (facoltativo)

olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE

- Stufate gli spinaci con un cucchiaio di olio e un mestolino d'acqua
- Tritate finemente le nocciole.
- Se gli spinaci sono ancora un po' acquosi fateli scolare una mezz'ora.
- Mescolate le nocciole tritate con il formaggio cremoso, il pane secco e due cucchiai di grana o parmigiano come preferite.
- Passate gli spinaci e amalgamateli con la ricotta, regolate di sale e noce moscata. Aggiungete due o tre cucchiai di formaggio grattugiato.
- Stendere il composto su di un ripiano umido e ritagiarlo con l'aiuto di un bicchiere per ricavare la classica forma rotonda degli gnocchi
- Ungete una pirofila da forno con olio evo
- Sistemate gli gnocchi a strati alternando con formaggio grattugiato e la salsa alle nocciole
- Terminate con la crema di nocciole e il pane raffermo.
- Infornate per circa 15 minuti e poi dorate con il grill

NOTE: il pane grattugiato sono andata ad occhio sino ad avere un composto piuttosto omogeneo e morbido comunque 150/250 gr sono sufficienti.