

# Gnocchetti di spinaci in salsa di taleggio

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



## Informazioni Generali

Preparazione:  
20 min

Cottura:  
10 min

Dosi per:  
4 persone

Costo:  
Medio

Difficoltà:  
Bassa

Nota Aggiuntiva: *più il tempo di preparazione degli gnocchetti verdi circa 1 ora*

Gli gnocchetti di spinaci in salsa di taleggio sono un primo piatto ricercato e saporito, impreziositi da una ricca crema di panna e taleggio.

Il taleggio è un formaggio dal sapore aromatico e deciso, diffuso particolarmente nel nord Italia (Lombardia, Veneto e Piemonte).

Il taleggio è ottimo mangiato da solo, ma la sua caratteristica consistenza e il suo sapore lo rendono ideale anche per rendere speciali sughi e salse.

Il taleggio infatti fonde molto facilmente ed in cucina è utilizzato per preparare ripieni, insaporire primi piatti, come risotti, paste e zuppe.

La sua terra d'origine è la Val Taleggio (Bergamo), da cui prende il nome; dove gli allevatori preparavano il taleggio per smaltire il latte in eccesso.

Una delle sue particolarità è la stagionatura: il taleggio infatti veniva messo a stagionare in grotte, quindi in ambienti molto umidi. Oggi chiaramente non è più così, ma la bontà del taleggio è rimasta invariata da allora tanto da meritarsi il marchio DOP.



### Per gli gnocchetti di spinaci

>> Farina  
100 gr

>> Patate  
farinose 700 gr

>> Sale  
q.b.

>> Spinaci  
400 gr

### Per la salsa di taleggio

>> Panna  
fresca 250 ml

>> Pepe  
bianco q.b.

>> Sale  
q.b.

>> Taleggio  
200 gr

### Per guarnire

>> Erba cipollina  
q.b.

## Preparazione



Preparate gli gnocchetti di spinaci (1) seguendo la nostra ricetta che troverete cliccando [qui](#). Eliminate la crosta dal taleggio e tagliate il formaggio a pezzetti (2); versate la panna in un tegame (3)





e aggiungete il taleggio tagliato a pezzi (4) e fatelo sciogliere a fuoco dolce, dopodiché fate leggermente addensare, aggiungete il pepe bianco macinato (5), aggiustate eventualmente di sale e spegnete il fuoco. Quindi lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata (6),



quando verranno a galla (7), scolateli per bene e buttateli in un tegame dai bordi alti assieme alla salsa di taleggio precedentemente preparata (8). Amalgamate per qualche secondo fino a legare il tutto (9) e impiattate spolverizzando con dell'erba cipollina tritata e guarnendo con qualche filo intero della stessa.