

# Gnocchetti verdi

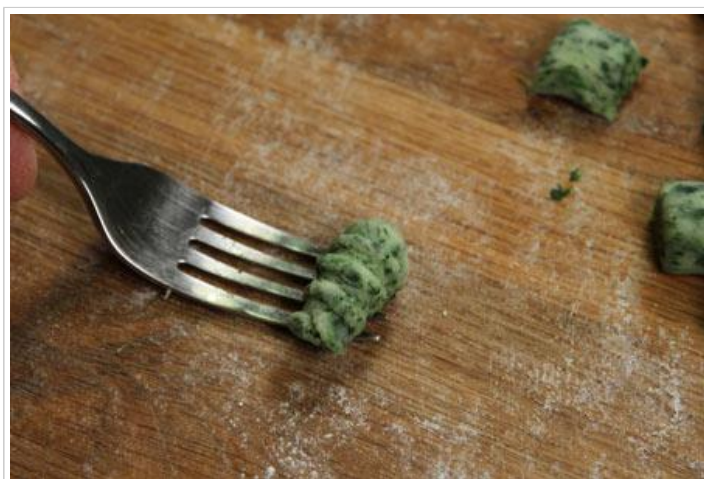
Categoria: Ricette di Base - Pasta Fresca



## Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 40 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Gli gnocchetti verdi sono una sfiziosa variante dei classici **gnocchi di patate**, a donare agli gnocchi il caratteristico colore sono gli spinaci, amalgamati insieme alle patate. Gli gnocchetti verdi si preparano molto facilmente e sono un'ottima variante alla classica preparazione che prevede l'utilizzo solo di patate e farina. Gli spinaci sono l'ingrediente cardine degli gnocchetti verdi, il loro sapore deciso si sposa ottimamente a quello più delicato e dolciastro delle patate. Gli gnocchetti verdi si sposano bene con qualsiasi tipo di condimento: gli gnocchetti verdi saranno ottimi conditi semplicemente con del burro fuso e una spolverata di parmigiano, oppure con una salsa ai formaggi, oppure con un sugo a base di pesci, come dei gamberetti ad esempio.



## Ingredienti

>> Farina 100 gr	>> Sale q.b.
>> Patate farinose 700 gr	>> Spinaci 400 gr

## Preparazione



La prima cosa da fare per realizzare gli gnocchetti verdi è preparare gli spinaci. Mondate gli spinaci e, in una casseruola dai bordi alti, fateli lessare in poca acqua salata (1). In un'altra pentola fate cuocere le patate (meglio se tutte della stessa dimensione), mettendole a lessare con la buccia per 30-40 minuti (2). A cottura ultimata, scolate gli spinaci e strizzateli per bene (3), una volta cotti il loro peso dovrà ridursi circa alla metà (circa 200 gr).



Una volta strizzati, mettete gli spinaci su un tagliere e tritateli con un coltello (4). Quando anche le patate saranno cotte, lasciatele raffreddare per qualche minuto e sbucciatele (5). Schiacciatele con uno schiacciapatate e disponete la purea ottenuta su un piano infarinato, unite quindi anche gli spinaci tritati. Anche se gli ingredienti utilizzati per l'impasto sono tutti già salati, potrebbe essere necessario aggiungere dell'altro sale, per capirlo non vi resta che assaggiare l'impasto e verificare secondo il vostro gusto.



Amalgamati tutti gli ingredienti, aggiungendo la farina fino ad ottenere un impasto compatto (7-8), state attenti a non lavorare troppo l'impasto altrimenti gli gnocchetti risulteranno duri. Dividete l'impasto e formate dei filoni che dovranno avere lo spessore di circa 2-3 cm l'uno (9).



Con un coltello o con un tarocco suddividete i filoni in tanti tocchetti (10) che poi andrete a rigare dando la classica forma dello gnocco, facendo una leggera pressione sui rebbi di una forchetta (11) oppure utilizzando l'arricciagnocchi (12), l'apposito strumento utilizzato per modellare gli gnocchi. Disponete gli gnocchetti verdi così preparati su un canovaccio infarinato, cuoceteli in acqua bollente e conditeli come preferite.

### Consiglio

Per la preparazione degli gnocchetti verdi, gli spinaci possono anche essere cotti direttamente in padella senza l'aggiunta di acqua, basterà infatti farli appassire coprendoli con un coperchio.