



Gnocchetti moslini

[Del 15/12/2003 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: 4 persone: 500 g di farina bianca setacciata, 4 uova intere, 300 g di spinaci lessati ben strizzati e tritati molto finemente oppure foglie di bietola, latte, sale, burro o sugo di arrosto, grana grattugiato per condire.

In una terrina sbattete le uova, unite un pizzico di sale e, sempre rimescolando, la farina a poco a poco e il latte necessario per ottenere un composto piuttosto consistente e assolutamente senza grumi. Lasciatelo riposare una ½ oretta. A metà dose unite gli spinaci, amalgamandoli bene. Versate questo composto, a cucchiaini, in acqua bollente salata. Quando gli gnocchi verranno a galla, spingeteli verso il fondo con un mestolo bucato, poi portateli a cottura. Scolateli in una zuppiera o in un piatto fondo da portata caldo e conditeli con abbondante grana grattugiato e burro o sugo d'arrosto.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]