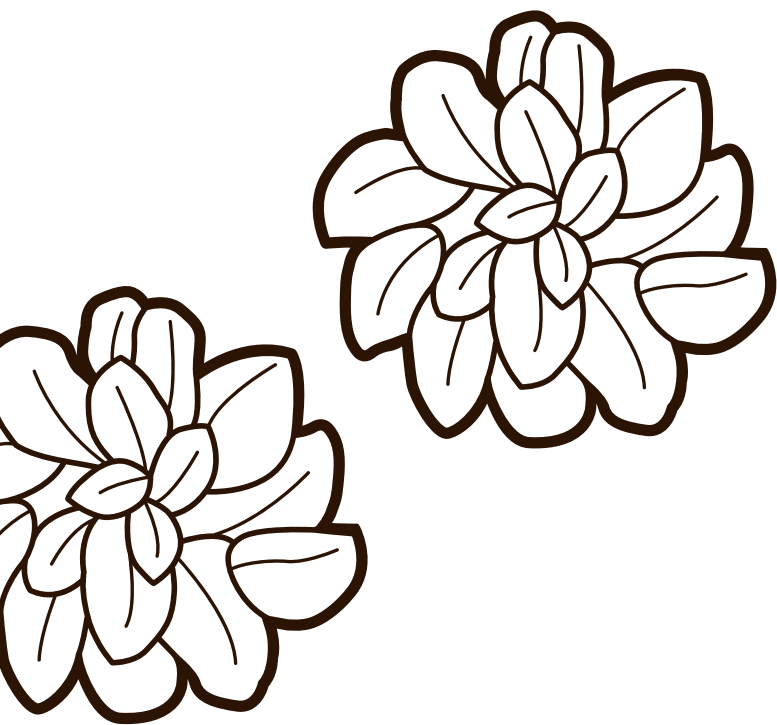




Ingredienti per 6 persone

250 gr di spinaci lessati
(circa 500 gr da crudi)
250 gr di ricotta di pecora
o di mucca però asciutta
100 gr di latte
50 gr di panna
40 gr di Parmigiano grattugiato
20 gr di farina
1 uovo

Gnocchi ricotta, spinaci e limone

Setacciare la ricotta e amalgamare con la metà degli spinaci tritati (se troppo umidi ripassarli in una padella calda per qualche minuto), il Parmigiano, la farina, l'uovo, sale e pepe. Aiutandosi con due cucchiari, formare delle quenelle e adagiare su una teglia ricoperta da carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 150° per 10 minuti.

Nel frattempo frullare il resto degli spinaci con il latte e la panna. Far addensare la salsa in un pentolino a fuoco dolce e regolare di sale. Versare in un piatto un mestolo di salsa e sopra le quenelle. Grattugiare sul piatto della buccia di limone e decorare con il timo limonato.

Posta una foto del tuo piatto usando
l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci.
Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.