

RICETTA DEL GIORNO

Gnocchetti di spinaci con salsa di prosciutto

INGREDIENTI: *per la pasta - 300 g di spinaci lessati, 150 g di farina, un cucchiaino di latte;*
per il condimento - due cucchiaini di burro, 100 g di prosciutto crudo tagliato in fettine sottili, ½ bicchiere di vino bianco, un tuorlo, due cucchiaini di parmigiano reggiano, sale.

PREPARAZIONE: con gli spinaci tritati, la farina e il latte formare un pastone, amalgamando bene. Preparare la salsa: rosolare il prosciutto tagliato a striscioline nel burro fuso, unire il vino bianco e farlo evaporare, quindi versare la panna e lasciar addensare. Attraverso un imbuto di tela far gocciolare l'impasto nell'acqua bollente; dopo 2-3 minuti scolare gli gnocchetti e passarli nella padella con la salsa. A questo punto unire il tuorlo d'uovo, una grattatina di noce moscata, salare, pepare e far cuocere per circa 5 minuti. Servire caldo con una spruzzatina di parmigiano.