



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Gnocchi al gorgonzola e spinaci



4 Persone

Primi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **Pentola, Ciotola, spianatoia**

Gli gnocchi al gorgonzola sono un tipico piatto della cucina lombarda a base di patate.

Ingredienti

- 1.5 kg di patate
- 500 gr di spinaci o bietola
- 300 gr di gorgonzola dolce
- 2 uova
- 80 gr di burro
- noce moscata
- farina
- parmigiano reggiano
- sale

Preparazione Gnocchi al gorgonzola e spinaci

Passo 1.

Fate lessare le patate in abbondante acqua salata.

Passo 2.

Pelatele e setacciatele, quindi mettete la purea in un contenitore.

Passo 3.

Fate cuocere gli spinaci

Passo 4.

Tritate finemente gli spinaci ed uniteli alle patate.

Passo 5.

Aggiungete il gorgonzola, le uova e la noce moscata alla purea.

Passo 6.

Impastate bene aggiungendo la farina un po' alla volta.

Passo 7.

Formate dei cilindretti con la pasta, quindi tagliateli a dadini ed incavateli con una forchetta per ottenere

la classica forma.

Passo 8.

Fate asciugare gli gnocchi in una spianatoia infarinata.

Passo 9.

Fate cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata finchè non saliranno a galla.

Passo 10.

Una volta cotti conditeli con burro fuso e parmigiano grattugiato.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 26/03/2021
- ✓ **Calorie:** 180 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,8 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)