



Gnocchis aux épinards, mousse de ricotta et noix

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 1 heure 10 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 personnes

- 500 g de pommes de terre blanches farineuses
- 250 g d'épinards frais lavés
- 150 g de ricotta au lait de brebis
- 50 g de farine
- 50 g de parmesan
- 1 blanc d'oeuf
- 50 g de crème fraîche
- ciboulette fraîche
- sel, au goût
- poivre blanc, au goût
- 50 g de noix décortiquées
- quelques jeunes feuilles de salade, pour garnir

Chef : Viviana Marrocoli

Un plat vraiment original et savoureux à base d'épinards et de ricotta, deux ingrédients qui se marient parfaitement. Vous pouvez faire mousser les gnocchis et la ricotta quelques heures à l'avance ; ensuite, quelques minutes suffisent pour cuisiner et servir à vos invités !

Préparation

Lavez les pommes de terre sans les éplucher et placez-les dans une casserole ; couvrez-les avec beaucoup d'eau froide, portez à ébullition et laissez cuire environ 35 minutes.

Pendant ce temps, nettoyez et blanchissez les épinards dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes.

Pressez les épinards dans un torchon pour en extraire l'eau et hachez-les finement.

Épluchez les pommes de terre et écrasez-les à l'aide d'un presse-purée, puis déposez 350 g de purée sur une planche à pâtisserie.

Salez, ajoutez 200 g d'épinards hachés, la farine, le blanc d'œuf et le parmesan et pétrissez le mélange jusqu'à ce qu'il soit lisse et moelleux.

Répartissez en longues bandes de 1 cm de diamètre, coupez-les en morceaux et incisez chaque morceau avec le dos d'une fourchette.

Saupoudrez-les de farine.

Mélangez la ricotta avec la crème fraîche et assaisonnez de sel et de poivre blanc.

Passer le mélange au tamis fin puis verser dans un siphon à crème et conserver au réfrigérateur.

Portez à ébullition beaucoup d'eau salée et plongez-y les gnocchis ; retirez-les et égouttez-les lorsqu'ils remontent à la surface.

Disposez les gnocchis dans des assiettes individuelles, versez dessus la crème de ricotta et décorez de noix, de ciboulette ciselée et de quelques jeunes feuilles de salade.

*Le **chef Viviana Marrocoli** vous dit bon appétit !*



