



GNOCCHI DI SPINACI, MOUSSE DI RICOTTA E NOCI

Categoria: Primi Piatti **Tempo di preparazione:** 1 ora e 10 minuti **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di patate bianche farinose
- 250 g di spinaci freschi, lavati
- 150 g di ricotta di pecora
- 50 g di farina
- 50 g di parmigiano
- 1 uovo bianco
- 50 g di panna fresca
- erba cipollina fresca
- sale fino a piacere
- pepe bianco q.b.
- 50 g di noci sgusciate
- qualche foglia di insalata giovane, per guarnire

Chef: Viviana Marrocoli

Un piatto davvero originale e gustoso a base di spinaci e ricotta, due ingredienti che si sposano perfettamente. Gli gnocchi e la ricotta possono essere preparati con qualche ora di anticipo e poi bastano pochi minuti per cucinarli e servirli ai vostri ospiti!

Preparazione

Lavare le patate senza sbucciarle e metterle in una casseruola; coprire con abbondante acqua fredda, portare a ebollizione e cuocere per circa 35 minuti.

Nel frattempo, pulire e sbollentare gli spinaci in acqua bollente salata per 2 minuti.

Strizzare gli spinaci in un panno per estrarre l'acqua e tritarli finemente.

Sbucciare le patate e schiacciarle con uno schiacciapatate, quindi mettere 350 g di purea su una teglia da forno.

Aggiungere il sale, 200 g di spinaci tritati, la farina, l'albume d'uovo e il parmigiano e lavorare l'impasto fino a renderlo liscio e soffice.

Dividere in strisce lunghe di 1 cm di diametro, tagliare a pezzi e segnare ogni pezzo con il dorso di una forchetta.

Cospargere di farina.

Mescolare la ricotta con la crème fraîche e condire con sale e pepe bianco.

Filtrare il composto attraverso un setaccio fine, quindi versare in un sifone da crema e conservare in frigorifero.

Portare a ebollizione abbondante acqua salata e immergervi gli gnocchi; toglierli e scolarli quando salgono in superficie.

Disporre gli gnocchi su piatti individuali, versare la crema di ricotta e guarnire con noci, erba cipollina tritata e qualche foglia di insalata.

*Enjoy dallo chef **Viviana Marrocoli!***



