

## **Gnocchetti verdi gratinati - Portata: Primo - Difficoltà: Facile**

**Categoria : Primo**

**Publicato da [Flora Rossi](#) in 8/4/2011**

**Ingredienti:** gr. 700 patate a pasta bianca, gr. 400 spinaci, gr. 120 farina bianca, ml.500 latte scremato, gr. 25 burro, gr. 20 parmigiano, noce moscata, sale, pepe. **Gnocchetti verdi gratinati** - Tempo di cottura: 30 minuti, Persone: 4, Portata: Primo - Difficoltà: Facile.

### **Gnocchetti verdi gratinati**

#### **Ingredienti:**

gr. 700 patate a pasta bianca, gr. 400 spinaci, gr. 120 farina bianca, ml.500 latte scremato, gr. 25 burro, gr. 20 parmigiano, noce moscata, sale, pepe.



Tempo di cottura: 30 minuti, Persone: 4, Portata: Primo - Difficoltà: Facile.

## Procedimento

Lavate le patate e cuocetele a vapore o in acqua bollente salata. Sbucciatele e passatele nello schiacciapatate. Lavate gli spinaci e cuoceteli in padella senza aggiungere acqua, strizzateli e tritateli con la mezzaluna. Aggiungete gli spinaci alle patate, salate e lavorate il tutto con gr. 100 di farina in modo da formare un composto compatto. Formate con l'impasto ottenuto dei filoncini che taglierete a tocchetti per formare gli gnocchi.

Cuoceteli in abbondante acqua salata, prelevandoli con un mestolo forato man mano che vengono a galla. Preparate la besciamella tostando la farina rimasta con il burro in una casseruola, aggiungete il latte caldo a filo mescolando con una frusta per evitare che si formino dei grumi.

Aggiustate di sale ed aggiungete un pizzico di noce moscata grattugiata. Cuocete sino a quando la salsa apparirà leggermente densa. Spegnete il fuoco ed unite il parmigiano, mescolando per amalgamare il tutto. Imburrate una pirofila da forno e versate 1/3 della besciamella sul fondo, aggiungete gli gnocchetti e completate con la besciamella rimasta. Infornate a 210° per circa 10 minuti per gratinare la superficie. Sfornate e servite.

## Trucchi del mestiere

Strizzate con cura gli spinaci prima di unirli alle patate per evitare che l'impasto risulti troppo umido.