

PRIMI PIATTI

Strangolapreti agli spinaci

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

Ingredienti per 4 persone

Spinaci	1000 g
Pane raffermo	200 g
Uova	2
Farina	4 cucchiaini
Cipolla	1
Burro	60 g
Salvia	alcune foglie
Formaggio parmigiano grattugiato	
Latte	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Tagliate a pezzi il pane, mettetelo in una ciotola, copritelo a filo con del latte e lasciatelo ammorbidire.
- 2 Mondate gli spinaci e lessateli con la sola acqua del lavaggio e una presa di sale, quindi strizzateli bene, tritateli e trasferiteli in una ciotola.
- 3 Unite il pane, ben strizzato e passato al passaverdure, la farina e le uova, sbattute con una presa di sale e pepe a piacere, e mescolate bene.
- 4 Versate il composto a cucchiaiate in una casseruola contenente acqua bollente salata e cuocete gli gnocchi finché saliranno a galla.
- 5 Conditeli infine con il burro, in cui avrete rosolato la cipolla tritata e la salvia, e parmigiano a piacere e servite.
- 6 Gli strangolapreti tradizionali, tipici dell'emilia romagna, non hanno nell'impasto gli spinaci e vengono conditi anche in altri modi, ad esempio con ragù di salsiccia o sugo ai funghi porcini.