

PRIMI PIATTI

Gnocchetti verdi al pomodoro

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Spinaci	200 g
Bietole	200 g
Insalata lattuga	200 g
Patate	400 g
Farina	70 g
Uovo	1
Formaggio grana grattugiato	40 g
Pomodori maturi	600 g
Erbe aromatiche miste (salvia, rosmarino, timo, maggiorana)	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiiai
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Lessate le patate con la buccia. Nel frattempo, mondate e lavate gli spinaci, le bietole e la lattuga. Scottate le verdure per 2-3 minuti in acqua bollente salata.
- 2 Scolatele, strizzatele bene e tritatele finemente. Sbucciate le patate, passatele allo schiacciapatate facendo cadere la purea in una ciotola. Unite la farina, il trito di verdure, il grana, 1 cucchiaino d'olio e l'uovo.
- 3 Lavorate il composto con una forchetta, poi trasferitelo sul piano di lavoro infarinato e continuate a impastarlo fino a che non sarà omogeneo. Sbollentate i pomodori, sbucciateli e tagliateli a dadini.
- 4 Fateli rosolare con 4 cucchiiai di olio, salate e pepate. Cuocete a fuoco vivace per una decina di minuti. Unite le erbe aromatiche tritate e continuate la cottura a fuoco dolce per qualche istante.
- 5 Formate degli gnocchetti con il composto di patate e verdure usando due cucchiaini. Versateli in acqua leggermente salata e lasciateli cuocere fino a quando non vengono a

galla.

6

Scolate gli gnocchetti dall'acqua con un mestolo forato. Conditeli con il sugo di pomodoro e aromi ben caldo.