

## PRIMI PIATTI

# Gnocchi di spinaci ai pomodori

## DOSI

4 persone

## PREPARAZIONE

20 min

## COTTURA

20 min

## Ingredienti per 4 persone

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Spinaci in foglia          | 400 g       |
| Ricotta romana             | 300 g       |
| Uovo                       | 1           |
| Menta                      | 1 mazzetto  |
| Farina                     | 70 g        |
| Peperone rosso             | 1           |
| Peperone giallo            | 1           |
| Pomodorini a ciliegia      | 300 g       |
| Cipollotto                 | 1           |
| Olio d'oliva extra-vergine | 6 cucchiiai |
| Sale                       |             |

## Preparazione

- 1 Pulite gli spinaci, cuoceteli per pochi minuti con la sola acqua di lavaggio e un po' di sale, scolateli, strizzateli e tritateli.
- 2 Se usate quelli surgelati fateli scongelare a temperatura ambiente quindi strizzateli e tritateli.
- 3 Riunite in una terrina gli spinaci, la ricotta, 50 g di farina, l'uovo, le foglioline di menta tritate e una presa di sale. Mescolate e formate delle palline del diametro di circa due centimetri.
- 4 Infarinatele e lasciatele in attesa. Pelate e tritate il cipollotto, fatelo soffriggere in una padella con 6 cucchiiai di olio, unite i pomodorini tagliati a metà, i peperoni mondati e tagliati a dadini, quindi cuocete coperto per circa 15 minuti a fiamma bassa.
- 5 Tuffate gli gnocchetti in acqua bollente salata, scolateli con una schiumarola non appena vengono a galla, conditeli con il sugo preparato e decorate con qualche fogliolina di menta. Serviteli ben caldi.