



Gnocchi tricolori - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

Primo piatto - patate - spinaci - pomodoro

Ingr:  
1 kg. di patate da gnocchi  
300 gr. farina 00  
1 uovo  
100 gr. spinaci freschi  
3 cucchiaini di concentrato di pomodoro  
burro o olio evo  
basilico o salvia  
sale per l'acqua

Procedimento

Lessare le patate con la buccia, partendo da acqua fredda e per 25 minuti da quando inizia a bollire.  
Lessare gli spinaci, strizzarli benissimo, frullarli.  
Schiacciare le patate con lo schiacciapate, aggiungere la farina e l'uovo.

Divide l'impasto in tre parti.

Una si lascia bianca.

L'altra la si riimpasta con il concentrato di pomodoro e la terza con gli spinaci frullati.

Formare gli gnocchi (ho usato il rigagnocchi)

Far bollire una pentola con acqua salata abbondante.

Versare gli gnocchi colore per colore.

Quando vengono a galla, tirarli sù con il ragno, scolandoli bene, nella stessa acqua far cuocere il secondo colore, scolare e proseguire con l'ultimo.

Sistemare gli gnocchi nel piatto di portata e condire con un poco di burro, o olio EVO, e qualche foglia di basilico ( o se preferita, con salvia)

