



Gnocchi verdi in salsa di noci - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

(A.Moroni)

Primi piatti - pasta fresca - natale - vigilia - capodanno - cenone

Per gli gnocchi:

Spinaci lessati, ben strizzati e tritati,
farina 00
ricotta
2 cucchiaini di grana grattato
1 uovo intero + 1 tuorlo
Noce moscata

Per la salsa di noci:

frullare le noci (prima leggermente tostate) con dei pinoli e poco aglio.
Condire con olio e sale e 1 cucchiaino di parmigiano grattato
+ crema di latte q.b

Impastare e fare gli gnocchi come quelli di patate.

Versarli nell'acqua salata bollente.

Mettere la salsa in una padella con la crema di latte e accendere il fuoco.

Man mano che salgono a galla, raccogliarli e passarli nella padella, un attimo al fuoco e sono pronti.



.Primi piatti - pasta fresca