

Gnudi alla toscana (ricetta di nonna Pina)



Sabato 4 Giugno, ore 18:30

Ingredienti per 4 persone
(se piatto unico, raddoppiare
le dosi)

- Per gli Gnudi:
- 400 g di spinaci,
 - 350 g di ricotta (a scelta,
consiglio metà di pecora e
metà di mucca)
 - 1 uovo
 - 70 g di parmigiano
grattugiato
 - Un pizzico di noce moscata
 - Sale
 - Farina (4-5 cucchiai)

Il condimento si può fare in
due modi:

- 1- Burro e salvia: 70 g di
burro e qualche foglia di
salvia fresca
- 2- Pomodoro: 2 spicchi
d'aglio e un barattolo
grande di passata rustica

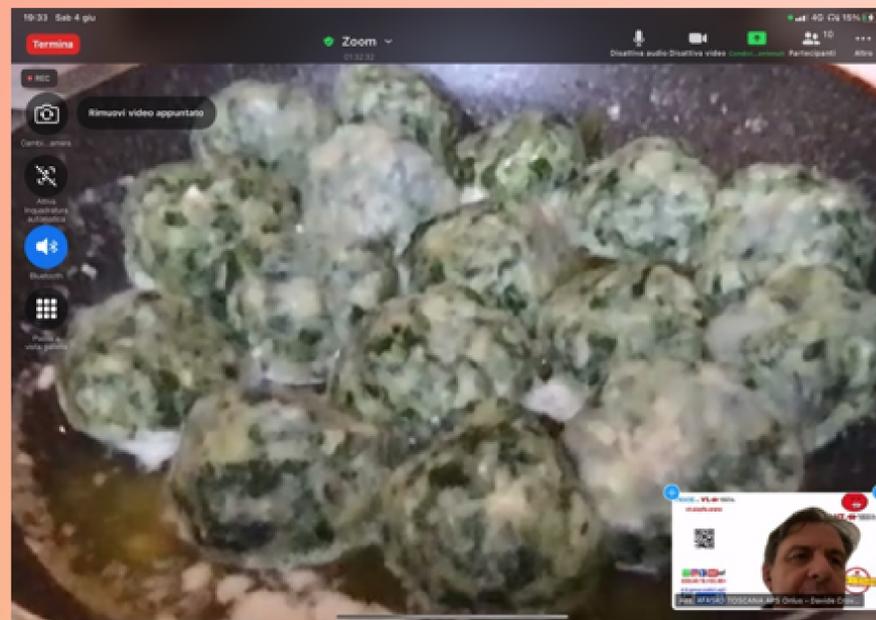
Infine, parmigiano e pepe per
condire



**I cuochi Lucia insieme agli altri del
gruppo ti aiuteranno a
realizzare la ricetta**

**Siete invitati tutti: persone
Afasiche, Caregiver, Dottori,
Dottoresse, Logopediste, Amici...**





Procedimento

Per gli gnudi

mescolare 400 g di spinaci e 350 g di ricotta (metà di pecora e metà di mucca), dopo averli ben scolati; aggiungere 1 uovo, 70 g di parmigiano grattugiato, 1 pizzico di noce moscata, 2 cucchiari di farina, sale. Amalgamare bene con le mani e poi fare delle palle (dimensioni di una pallina da ping-pong) e passarle nella farina.

Portare intanto ad ebollizione una pentola d'acqua (meglio se larga) e immergere con la ramina forata gli gnudi, 3 per volta. Se ne possono mettere insieme anche 10-15, a seconda delle dimensioni della pentola. Appena vengono a galla (dopo 2-3 minuti), togliere con la ramina, lasciar scolare e mettere nella padella del sugo.

Per il condimento al burro e salvia

sciogliere 70 g di burro in una padella e aggiungere qualche foglia di salvia fresca.

Per il condimento al pomodoro

soffriggere due spicchi d'aglio in una padella con un filo d'olio e aggiungere 500 g di passata di pomodoro. Salare.

Se avanzano

possono essere ripassati in forno in una pirofila, anche con sopra del formaggio di quello che fonde bene.