



Szpinakowe gnocchi

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Szpinak myjemy i wrzucamy do garnka. Dusimy przez chwilę na średnim ogniu, aby woda wyparowała. Następnie drobno go siekamy.

Krok 2

Cebulę obieramy i nacinamy ją na krzyż. Na patelni umieszczamy 30 g masła, szpinak oraz cebulę. Dusimy kilka minut, od czasu do czasu mieszamy. Następnie cebulę wyjmujemy. Szpinak przekładamy do miski i studzimy.

Krok 3

Do miski ze szpinakiem dodajemy ser ricotta, 2 jajka i żółtko, połowę startego parmezanu, szczyptę gałki muskatołowej i 200 g mąki. Całość mieszamy na jednolitą masę. Dodajemy na koniec sól oraz pieprz.

Krok 4

Z masy lepimy kuleczki i obtaczamy każdą z nich w pozostałej mące.

Krok 5

W garnku zagotowujemy wodę z niewielką ilością soli. Partiami gotujemy kluski przez około minutę. Następnie je odcedzamy. W drugim garnku rozpuszczamy resztę masła i wrzucamy kluski. Mieszamy delikatnie i podgrzewamy przez chwilę. Podajemy udekorowane resztą startego parmezanu.

Składniki

- 600 g liści świeżego szpinaku
- 250 g mąki
- 200 g sera ricotta
- 3 jajka (2 całe + 1 żółtko)
- 120 g sera parmezan
- 150 g masła
- 1 mała cebula
- sól
- pieprz
- gałka muskatołowa