



GNUDI CON BURRO E SALVIA

Gnudi with butter and sage

INGREDIENTI

250 g ricotta fresca
400 g spinaci
Farina
Noce moscata
Burro
Salvia
Sale
Pepe

INGREDIENTS

250 g fresh ricotta cheese
400 g spinach
Flour
Nutmeg
Butter
Sage
Salt
Pepper

ISTRUZIONI

Mettere a mollo gli spinaci, strizzarli e tagliarli. Mescolare la ricotta con gli spinaci, aggiungere un pizzico di sale, pepe e noce moscata. Formare alcune sfere e rotolarle nella farina. Portare dell'acqua salata a bollitura, in una pentola. Mettere gli gnudi in acqua e rimuoverli quando vengono in superficie. Far sciogliere del burro in una padella aggiungendo della salvia per insaporire, e servire gli gnudi con burro, un pizzico di pepe e foglie di salvia fresca.

INSTRUCTIONS

Soak the spinach in a water, squeeze and chop it. Mix the ricotta with the spinach, add a pinch of salt, pepper and nutmeg. Make some spheres and roll them in the flour. Boil some salted water, in a pot. Put the gnudi in the water and remove them when they come to the surface. Melt some butter in a pan with some sage to flavor, and serve the gnudi with butter, a pinch of pepper, and fresh sage leaves.