



STRANGOLAPRETI

CAMPER FAMILY

INGREDIENTI

Per 4 persone:

- 500 gr di pane raffermo
- 1 bicchiere di latte
- 2 uova
- 600 gr di spinaci
- 1 scalogno
- sale q.b.
- 3 cucchiaini di pane grattugiato
- 3 cucchiaini di farina bianca
- 100 gr di burro
- Salvia
- 50 gr di grana grattugiato

PROCEDIMENTO

1. Tagliare il pane a cubetti, metterlo in una ciotola e aggiungere il latte
2. Amalgamare bene il composto e lasciare riposare almeno un'ora
3. Lessare gli spinaci in acqua salata, scolarli e tritarli
4. In una padella rosolare la cipolla con un filo d'olio, aggiungere gli spinaci e insaporire con il pepe, noce moscata e il grana
5. Aggiungere all'impasto di pane, gli spinaci, le uova, la farina e amalgamare bene
6. Il composto deve rimanere in forma, dividetelo e create degli gnocchi di media misura
7. Cuocere gli strangolapreti in acqua bollente salata fino a quando non vengono a galla
8. Servire con burro fuso aromatizzato alla salvia e abbondante grana grattugiato

TEMPO PREP: 30 MIN + RIPOSO

TEMPO COTTURA: 10 MIN

TEMPO TOT: 40 MIN

