

GNOCCHI DI SPINACI E SEMOLINO

500 gr. di spinaci, 200 gr. semolino, 2 uova, mezzo litro latte, mezzo litro di besciamella, burro, parmigiano grattugiato, noce moscata, sale.

Cuocete gli spinaci con la sola acqua di lavaggio, strizzateli e tritateli. Fate bollire il latte con 50 gr. di burro e un po' di sale. Unite il semolino a pioggia e cuocete a fuoco basso per 10 minuti. Fate intiepidire e unite le due uova e 4 cucchiaini di parmigiano. Con il composto fate delle palline della dimensione di una noce (se si attaccano aiutatevi con del semolino) e mettetele in una pirofila imburrata. Cospargete di besciamella e spolverate di parmigiano grattugiato. Passate in forno caldo per circa un quarto d'ora.

B
C
E
F
G
H
I
L
P
Q
R
S
T
U
V
Z