

Gnocchi cu gorgonzola si spanac

Gnocchi cu gorgonzola si spanac

Ingrediente :

4 cartofi mari fainosi, 2 oua mijlocii, faina cit cuprinde, 1-2 linguri unt, 250 ml frisca nebatuta sau lapte, 100 g gorgonzola, 200 ml smintina, 25-30 g spanac.

Preparare :

Se fierb cartofii in coaja. Se decojesc si se piseaza, inca calzi, cu fuculita, foarte marunt. Se lasa sa se raceasca si se adauga, pe rind, ouale si apoi faina. Se framinta pina cind se obtine un aluat inca moale. Se pune 1/2 lingurita de sare. Se pune o oala cu apa si sare la fiert. Se rup bucati din aluat si se fac role mici cu diametrul de 2 cm care se taie bucati mici (2-3 cm). Suprafata de lucru trebuie sa fie bine presarata cu faina. Se preseaza usor cu furculita, pe o parte, gnocchi rezultati, si se fierb, cite 15-20 de bucati, la foc mic, pina cind ies la suprafata. Se scot cu spumiera si se pun intr-un vas. Se ung imediat cu putin unt, deoarece au tendinta sa se lipeasca unii de altii. Se pune la fiert la foc mic frisca sau laptele, se lasa sa dea citeva clocote si apoi se adauga brinza maruntita. La final se adauga smintina. Se ia de pe foc si se mixeaza impreuna cu spanacul, pina cind sosul s-a omogenizat. Se mai pune la foc

citeva minute. Daca pare prea subtire, se adauga putina faina.
Sosul se pune peste gnocchi inainte de servire.