

Gnocchetti di ricotta con spinaci, pere e Puzzone di Moena DOP



Ingredienti

Per gli gnocchi:

1,8 kg di ricotta fresca, 360 gr di fecola di patate, 70 gr di tuorlo d'uovo, 16 gr di sale, 200gr di Trentingrana

Per la fonduta:

100 gr di burro, 100 gr di farina 00, 1 lt di latte, 300 gr di Puzzone di Moena DOP (6 mesi).

Pere e spinaci per guarnire

Preparazione

Per gli gnocchi, mescolare tutti gli ingredienti in una terrina di vetro, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Poi fare dei classici gnocchi e cuocere per 2-3 minuti in acqua bollente.

Sciogliere il burro, aggiungere la farina e mescolare bene. Versare dentro il latte e portare ad ebollizione. Aggiustare di sale ed aggiungere il Puzzone di Moena DOP a cubetti.

Mettere in una pentola le pere, aggiungere la fonduta e saltare insieme agli gnocchi. Servire con spinacio o a piacere.