

Gnocchi di spinaci e pane, noci e fonduta

Un primo piatto alternativo, gourmet e capace di accontentare tutti, anche chi cerca un piatto della tradizione in chiave più moderna.



Parola d'ordine: **sapore!** Questo piatto ne è ricchissimo anche se **gli ingredienti sono essenziali** e i passaggi pochi e semplicissimi. Prova gli **gnocchi di pane** per conquistare i tuoi commensali in una **cena gourmet** oppure gustali per un **pranzo sfizioso**. Una vera gioia per il palato!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti (per 4 persone)

Per gli gnocchi

300 g di mollica di pane raffermo

200 g di spinaci cotti a vapore

4 uova

80 g di farina + 50 g per lo spolvero

40 g di Parmigiano Reggiano Despar Premium

Sale e pepe q.b.

Per la fonduta

100 g di Parmigiano Reggiano Despar Premium

200 ml di bevanda vegetale di soia

5 g di farina di riso

20 foglie di spinacino

10 gherigli di Noci Lara in guscio Despar Premium

Preparazione

1. Frulla gli spinaci con le uova, versa il composto sulla mollica tagliata a cubetti. Aggiungi Parmigiano, sale, pepe e farina. Impasta e lascia riposare per mezz'ora. L'impasto, una volta pronto, dovrà essere lavorabile e non appiccicoso; in caso contrario, correggilo con un po' di farina. Forma degli gnocchi di circa 15 g l'uno e tieni da parte.
2. Prepara la fonduta: mescola in una casseruola il Parmigiano grattugiato, la farina di riso e la bevanda di soia fredda; cuoci dolcemente, mescolando in continuazione, fino ad addensarla.
3. Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua salata fino a quando non verranno a galla; scolali e uniscili alla fonduta. Aggiungi le noci tritate grossolanamente (tenendone da parte qualcuna) e servi decorando con spinacino fresco e gherigli di noci.