



# GNUDI RICOTTA E SPINACI



GLI GNUDI RICOTTA E SPINACI  
SONO UN PRIMO PIATTO  
RAFFINATO, PERFETTO PER UN  
PRANZO ELEGANTE O UNA CENA  
IN FAMIGLIA. OTTIMI ANCHE  
PER I BAMBINI E COME OPZIONE  
VEGETARIANA.



“GNUDI” SIGNIFICA “NUDI” IN TOSCANO,  
OVVERO IL RIPIENO DEL RAVIOLO  
SENZA LA PASTA. UN CLASSICO DELLA  
TRADIZIONE CONTADINA TOSCANA,  
NATO DALLA SEMPLICITÀ DI POCHI  
INGREDIENTI.

I CLASSICI GNUDI SI CONDISCONO  
CON BURRO E SALVIA, MA SONO  
OTTIMI ANCHE CON IL SUGO!



MORBIDEZZA INCREDIBILE CHE SI  
SCIoglie IN BOCCA. UN PIATTO  
CHE EVOCA IL CALORE DI CASA E  
LA GENUINITÀ DELLA TRADIZIONE.



## DIFFICOLTÀ



## QUANTITÀ

4 PERSONE



## TEMPO PREPARAZIONE

1 ORA E 30 MINUTI



## INGREDIENTI E QUANTITÀ



**RICOTTA**

**1 VASCHETTA  
250g**



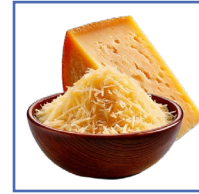
**SPINACI**

**1 VASCHETTA  
400g**



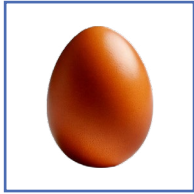
**FARINA**

**1 BICCHIERE  
120g**



**PARMIGIANO**

**1 BICCHIERE**



**UOVA**

**1**



**PASSATA DI  
POMODORO**

**1 BOTTIGLIA  
700ml**



**OLIO,  
SALE, PEPE**

**QUANTO BASTA**



**AGLIO**

**2 SPICCHI**



## PRIMA DI COMINCIARE CONTROLLA DI AVERE



**CARTA FORNO**



**VASSOIO**



**CIOTOLA**



**PENTOLA**



**ROMAIOLO**



**CUCCHIAIO**



**BICCHIERE**



## PENSATO PER TE DA



**SOFIA**



**SERGIO**

## PROCEDIMENTO

1



METTI IN UNA CIOTOLA GLI SPINACI, LA RICOTTA, L'UOVO, MEZZO BICCHIERE DI FARINA, IL SALE, IL PEPE, E IL PARMIGIANO.

2



MESCOLA BENE CON UN CUCCHIAIO, POI METTI LA CIOTOLA IN FRIGO PER 30 MINUTI.

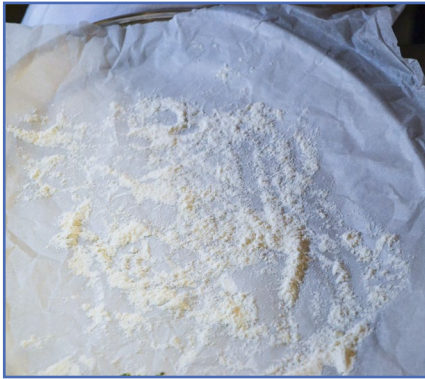
3



IN UNA PADELLA METTI L'AGLIO E 5 CUCCHIAI D'OLIO. POI AGGIUNGI LA PASSATA DI POMODORO E CUOCI PER 15 MINUTI. AGGIUNGI SALE E PEPE.

---

4



METTI UN FOGLIO DI CARTA DA FORNO SU UN VASSOIO. METTI MEZZO BICCHIERE DI FARINA SULLA CARTA, SPANDENDOLA BENE.

---

5



PRENDI DAL FRIGO LA CIOTOLA CON L'IMPASTO. CON IL COMPOSTO, FAI DELLE PALLINE.

---

6



METTI LE PALLINE SUL VASSOIO.

---

7



METTI A BOLLIRE L'ACQUA  
IN UNA PENTOLA.

---

8



CUOCI 5 GNUDI ALLA VOLTA  
NELL'ACQUA E TOGLILI APPENA  
VENGONO A GALLA.

---

9



CONDISCI GLI GNUDI  
CON IL POMODORO.



Il ***"Calendario dei sapori"***, sostiene le attività sociali dell'associazione Trisomia 21 aps, volte a supportare il percorso di crescita e autonomia delle persone con sindrome di Down e disabilità intellettive affini.



**at21@at21.it - 055 5000 458 - Viale Volta n 18, FI - at21.it**