

Cena

Gnudi di ricotta e spinaci al sugo di pomodoro

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
30 min.	2	Bassa



Ingredienti

- 400 g di spinaci Naturizia
- 250 g di ricotta
- 40 g di formaggio grattugiato
- 50 g di farina
- 1 uovo
- noce moscata q.b.
- sale e pepe q.b.
- Per il condimento:
- 400 g di passata di pomodoro
- 30 ml di olio extravergine d'oliva
- aglio in polvere
- acqua q.b.

- basilico Naturizia
- sale q.b.



Preparazione

Preparare il sugo di pomodoro: in una padella antiaderente, mettere l'olio e l'aglio, il pomodoro, il basilico, il sale e **cuocere a fuoco basso per 15 - 20 minuti** (nel caso aggiungere un pò di acqua). Lasciare da parte.

Preparare gli gnudi: in un tegame appassire gli spinaci con poca acqua, strizzare e tritare con un coltello. In una ciotola, mettere la **ricotta**, gli **spinaci**, **l'uovo**, il **sale** e il **pepe**, la **noce moscata**, il **formaggio** grattugiato, la **farina** e amalgamare bene.

Formare delle palline grandi quanto una noce, **passarle nella farina**. Cuocere in una pentola con acqua salata, saranno pronti quando verranno a galla. Scolare delicatamente con una schiumarola, trasferire in una ciotola e condire con un filo di olio.

Versare nei piatti qualche cucchiaino di sugo di pomodoro e adagiare gli gnudi ancora caldi, spolverare con il formaggio grattugiato e guarnire con foglie di basilico fresco.
