Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Gnocchi di pane con spinaci o quark

Pane
Per utilizzare gli avanzi di pane raffermo
Gnocchi
Ricetta basata su un'idea di Monika Mareso

Ingredienti:

- 300 g di pane raffermo
- 100 ml di latte
- 3 CT di formaggio grana grattugiato
- 2 uova
- **a scelta:** 2 manciate di foglie di spinaci scottate e strizzate **OPPURE**
- 150 g di quark o ricotta ed erba cipollina fresca
- sale
- pepe
- ad lib. noce moscata
- pangrattato q.b.
- 5 CT di farina
- formaggio grana
- olio d'oliva

Preparazione:

Tagliate il pane grossolanamente, ammorbiditelo nell'acqua per 1 o 2 minuti e successivamente strizzatelo. Aggiungete il latte e impastate bene, quindi spremete nuovamente per togliere il liquido in eccesso. Unite al composto il formaggio grana, le uova sbattute, gli spinaci finemente tritati e scottati oppure il quark o la ricotta arricchiti con dell'erba cipollina sminuzzata. Condite con sale, pepe ed eventualmente con della noce moscata e amalgamate bene tutti gli ingredienti. Se l'impasto risulta troppo umido, aggiungete delpane grattugiato.

Scaldate l'acqua in una pentola (appena sotto il punto di ebollizione) e salate. Prendete dell'impasto con le mani e formate dei gnocchi delle dimensioni di unanoce, passateli nella farina e cuoceteli in acqua calda per alcuni minuti (l'acqua non deve bollire). Estraete gli gnocchi con una schiumarola e metteteli in una pirofila o una padella leggermente unta. Aggiungete una spolverata di formaggio grana e un filo di olio d'oliva. Cuocete gli gnocchi inforno a 180°C per circa 15 minuti o fateli rosolare

in una padella a fiammanon troppo alta.

ca. 40 minuti.

Suggerimento:

a seconda dei gusti, anziché con olio d’oliva e formaggio grana, gli gnocchi
possono essere serviti anche al burro e salvia, al sugo di pomodoro o al ragù. Se si utilizza un ragù a base di carne macinata, il piatto non è più vegetariano.

**vegetariano se si utilizza pane senza strutto*.