

# Gnudi ricotta e spinaci con salsa di pomodoro e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

### **Per gli gnudi**

- 700 g di spinaci freschi
- 95 g di farina 00
- 350 g di ricotta fresca
- 50 g di Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato
- Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 1 uovo
- Olio EVO
- Aglio
- Noce moscata
- Sale e pepe q.b.

### **Per la salsa di pomodoro**

- 20 pomodori datterini
- Olio EVO
- Basilico fresco
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Lavate e asciugate gli spinaci. In una pentola, riscaldate l'olio e aggiungete l'aglio. Salate gli spinaci nella padella, coprite e lasciate cuocere a fuoco lento per 8 minuti.

Trasferite gli spinaci senza aglio in un colino per scolare tutta l'acqua in eccesso.

Mescolate gli spinaci con la ricotta e aggiungete sale, pepe, noce moscata a piacere, il Pecorino Toscano DOP fresco e l'uovo.

Aggiungete la farina precedentemente setacciata e mescolate con cura tutti gli ingredienti. Quando l'impasto è pronto, iniziate a fare delle palline di circa 20 grammi ciascuna.

Preparate la salsa di pomodoro: saltate i pomodori in olio EVO caldo e aggiungete sale e pepe.

In acqua bollente, cuocete gli gnudi finché cominciano a salire in superficie. Scolate con cura e mescolate lentamente con la salsa.

Aggiungete il basilico fresco e servite il piatto con una generosa spolverata di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato.

(Marco Cennamo, Sous Chef Hotel Hilton – Dubai)