

## GNOCCHETTI VERDI AL CASTELMAGNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5kg di patate;
- 300g di spinaci di montagna;
- 300g di farina;
- 2 tuorli d'uovo;
- 50g di burro;
- 150g di formaggio Castelmagno;
- 200g di panna.

Preparazione:

*Lessate le patate con la buccia in acqua salata, pelatele e fatele passare allo schiacciapatate.*

*Lessate gli spinaci e passateli al passaverdura, uniteli alle patate, alla farina ed ai tuorli d'uovo. Impastate il tutto, formate dei cordoni del diametro di un centimetro circa. Date forma ai gnocchi come d'uso.*

*Lessate gli gnocchi e scolateli non appena salgono a galla, nel frattempo sciogliete burro, Castelmagno e panna in una padella grande.*

*Fate passare gli gnocchi nella padella in modo che prendano bene il sugo e servite.*

*di Rita Ferrero*