Légumes variés

Strangolapreti (gnocchi aux épinards)

2h50	35 min	15 min	2h	509
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les strangolapreti

- 400 g **Pousses d'épinard**
- 250 ml **Lait demi-écrémé**
- 250 g **Pain**
- 1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
- 60 g **Farine**
- 30 g **Parmesan**
- 1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

- 50 g **Beurre**
- 50 g **Parmesan**
- 4 branche(s) **Thym**

Étape 1

Préparation des strangolapreti

1. Emietter le pain, le mettre dans un bol et ajouter le lait. Laisser tremper pendant deux heures.
2. Laver les épinards à l'eau froide et les égoutter à l'aide d'une passoire. Les hacher finement à l'aide d'un couteau éminceur puis les faire cuire dans un cuit-vapeur.
3. Égoutter les épinards cuits à l'aide d'une passoire, les essorer à la main pour enlever toute l'eau de cuisson.
4. Mélanger les épinards hachés, le pain égoutté, l’œuf entier et le jaune d’œuf dans un saladier. Saler, poivrer puis ajouter la noix de muscade.
5. Râper le parmesan à l'aide d'une râpe et l'incorporer au mélange. Ajouter la moitié de la farine et mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
6. Former des boulettes à la main de la taille d'une noix jusqu'à épuisement de la pâte.
7. Mettre le reste de farine dans un bol et rouler les strangolapreti pour les enrober uniformément.
8. Remplir une casserole d'eau et porter à ébullition. Plonger délicatement les strangolapreti, par petites

quantités.

9 Lorsque les strangolapreti remontent à la surface, les égoutter à l'aide d'une écumoire et les réserver au chaud.

Étape 2

Dressage

1 Faire fondre le beurre dans une casserole. Répartir les strangolapreti dans des assiettes individuelles et les arroser de beurre fondu.

2 Râper le parmesan à l'aide d'une râpe et en parsemer les strangolapreti. Décorer de thym et déguster bien chaud.