



Légumes variés

Strangolapreti (gnocchi aux épinards)



2h50 **35 min** **15 min** **2h** **509**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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

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**

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.