

Gnudi toscani senza glutine



Ingredienti:

200 g ricotta mista, a piacere, che si deve scollare una notte intera
spinaci peso crudo 150 g, lessati con MC e scollati molto bene

50 g parmigiano o pecorino toscano

1 uovo piccolo

noce moscata, sale e pepe

Amalgama bene tutti gli ingredienti e forma le polpette che poi passi nella farina senza glutine.

Nella padella vulcanica metti a bollire 150 ml acqua con poca sale, usando il MCSD, e aggiungi gli gnudi.

Cuoci sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti girandoli una volta a metà tempo. Aggiungi burro e salvia, prosegui 30 secondi e spegni il fuoco. Lascia coperto 2 minuti.

Buon appetito con Magic Cooker!

E.S.