

Gnocchi di pane e ricotta

Ingredienti

500 gr. pane grattugiato

350 gr. ricotta

brodo vegetale

una manciata di prezzemolo tritato

grana grattugiato

un pizzico di sale



Preparazione

Mettere il pane, la ricotta, il prezzemolo, 2 cucchiaini di grana in una scodella. Aggiungere un po' alla volta il brodo vegetale, mescolare l'impasto con le mani fino a quando il tutto è ben amalgamato. L'impasto deve risultare compatto ma morbido; sul piano da lavoro preparare gli gnocchi.

In una pentola far bollire l'acqua, salarla ed immergervi gli gnocchi, appena riaffiorano, trasferirli in una pirofila e condire a piacere.

Buon appetito!

Spätzle tricolori

Ingredienti

3 uova intere

400 g di farina (100 g integrale, 300 g di farro)

250 - 300 g acqua

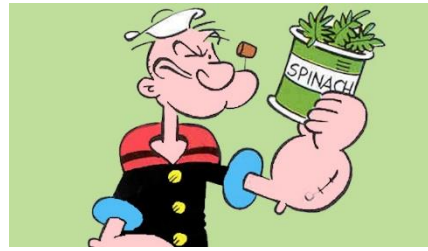
100 gr. spinaci cotti

100 gr passata pomodoro

un pizzico di sale

olio extra vergine di oliva

grana grattugiato



Preparazione

Versare tutta la farina in una terrina insieme alle uova, l'acqua e il sale. Mescolare bene il tutto fino a ottenere una pastella priva di grumi. Suddividere l'impasto in tre terrine. In una rimane l'impasto bianco, nella seconda aggiungere gli spinaci tritati e nella terza la passata di pomodoro, mescolate bene: gli impasti assumeranno il colore dell'ingrediente che avete aggiunto (si possono fare anche con le carote cotte o con le barbabietole). Cuocere gli impasti in acqua bollente salata utilizzando l'apposita grattugia per spätzle. Quando gli

gnocchi riaffiorano toglierli dall'acqua con un mestolo forato e adagiarli in una pirofila.

Condire con olio crudo e grana grattugiato.

Buon appetito!

Filetto di salmone al forno

Ingredienti

300 g filetto di salmone

erbe aromatiche (menta, rosmarino, timo, maggiorana)

sale

olio extra vergine di oliva



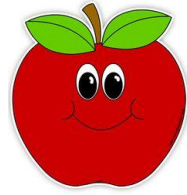
Preparazione

Lavare e tritare finemente le erbe aromatiche. Togliere la pelle dal filetto di salmone, adagiarlo in una pirofila con della carta forno sul fondo. Cospargere il filetto con il trito di erbe aromatiche, un pizzico di sale, un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 160° per 15 minuti.

Variante: le erbe aromatiche si possono aggiungere al pane grattugiato. Impanare il filetto con il pane e le erbe aromatiche e far cuocere a 160° per 15 minuti.

Buon appetito!

Torta di mele



Ingredienti

200 g zucchero

200 g farina

4 mele medie

1 limone non trattato

1 bustina di vanillina

1 bustina di lievito per dolci

sale

Preparazione

Preparare le mele sbucciate, mondate e tagliate a pezzetti e tenerle da parte.

Rompere le uova in una terrina, aggiungere lo zucchero, la vanillina, la scorza di limone, il sale e una volta amalgamato il tutto, aggiungete la farina e il lievito setacciati. Infine versate nell'impasto le mele.

Mettere l'impasto in una teglia imburrata e infarinata, infornare a 170° C per circa 45 minuti.

Buon appetito!