

# Gnudi ( o malfatti) agli spinaci, gratinati al forno

Amici ed amiche che mi seguite su queste pagine pasticciona, oggi vi parlo di **gnudi**.

Chi mi legge da tempo e mi conosce, si sarà accorto che nel mio blog difficilmente compaiono ricette di gnocchi...si, perchè la Simo con gli gnocchi ha spesso dei grossi problemi... Ogni volta che mi sono cimentata con quelli di patate è stato un mezzo fallimento: o si spappolavano in cottura...o rimanevano mollicci...oppure troppo duri...insomma quando li voglio mangiare buoni, me li faccio fare dalla suocera oppure (meglio ancora!) li compero.

Con gli gnocchi di ricotta invece è stato amore a prima vista...appena li ho visti anni fa e li ho assaggiati me ne sono subito innamorata...la consistenza morbida e soda nel contempo, la delicatezza nel sapore che si sposa benissimo anche con dei condimenti saporiti, tipo i ragù, il sugo alla salsiccia o anche con quelli cremosi. E poi si fanno quasi da soli...mai avuto un problema, con loro!

Quando ho visto sul [suo bellissimo libro](#) (non si è capito che lo adoro...?!!) questi **gnudi**, ho avuto subito voglia di provarci...

Anche questa ricetta, cara Juls mi è venuta a meraviglia...delicati e profumati, hanno fatto la felicità della "piccola" (che è più alta ormai di me!) di casa, e la felicità dei suoi genitori, che sono riusciti per una volta a vederla mangiare degli spinaci, anche se camuffati.....

"Una ricetta due nomi...Malfatti a Siena, Gnudi a Firenze. Il risultato è comunque garantito, sia che vogliate parlare nella lingua di Tozzi -scrittore senese- e sentirvi nel centro del mondo in Piazza del Campo, sia che vogliate usare la parlata di Pratolini -scrittore fiorentino- e perdervi nelle stradine di San Frediano.

Malfatti perchè la loro caratteristica è quella di essere irregolari, uno diverso dall'altro, proprio perchè formati a mano e per questo un pò bitorzoluti.

Gnudi perchè sono in definitiva il ripieno dei ravioli, senza l'abito di pasta fatta in casa!"

da I love Toscana di Giulia Scarpaleggia



Ingredienti:

250 gr di spinacini freschissimi ben puliti ed asciugati

250 gr di ricotta fresca

1 uovo

2-3 cucchiari di parmigiano grattugiato

farina 00 q.b per me [Molino Rossetto](#)

noce moscata

sale e pepe

Burro, salvia e parmigiano q.b per condire

Preparazione:

In una capace padella antiaderente cuocere gli spinacini,

facendoli appassire pian piano con un filo d'olio, sale e pepe...io preferisco cuocerli così che lessarli in acqua bollente (va bene anche questo sistema, nè?!), mi sembra che rimangono più sodi e compatti, mantenendo un sapore migliore... In tal caso, se preferite lessarli, fate in modo di scolarli e strizzarli alla perfezione, togliendo tutta l'acqua possibile (Juls dice di lasciarli qualche ora in un colapasta...quindi è un'operazione da fare assolutamente un bel pò prima!). In ogni caso, quindi, saltarli un pò in padella, e una volta freddi, sminuzzarli o tritarli molto finemente. Amalgamarli in una terrina con 250 gr di ricotta freschissima, l'uovo sbattuto con il parmigiano, una generosa grattugiata di noce moscata, sale e pepe; unire farina in quantità sino a rendere il composto modellabile e non più appiccicoso. Formare delle palline grandi più o meno come nocciole...io ho preferito farle come noci, perchè a noi troppo piccole non piacciono. Sistemare le palline su un vassoio abbondantemente infarinato, ben distanziate fra loro.



E' importante usare molta farina per le palline di impasto...essa fa da pellicola protettiva in modo che in cottura, appena vengono immerse in acqua bollente, non si spappolino.

Scaldare nel frattempo una pentola ben colma di acqua bollente salata per lessare gli gnudi; appena bolle, immergerli in pentola uno o due alla volta molto delicatamente, e appena salgono a galla (bastano davvero pochi minuti!) sono cotti: scolarli con una schiumarola e metterli un attimo da parte. Io ho imburrito una pirofila da forno, li ho adagiati uno accanto all'altro e li ho generosamente irrorati con del burro fuso in un padellino con qualche foglia di salvia; ho

spolverizzato con abbondante parmigiano e messo in forno a gratinare per qualche minuto sotto al grill.



Eccoli qua prima.....

*Pensieri e pasticci 2013*



...e dopo, in tutta la loro bontà, sapore e morbidezza!

La prossima volta voglio provare, anzichè con gli spinaci, col cavolo nero...sul libro c'è anche questa ricetta: l'unico problema da sempre per me è reperire il meraviglioso ortaggio in questione, ma non demordo, prima o poi so che ce la farò.

Ora vi lascio...come è stato il vostro fine settimana?  
Il mio affaccendato, ma piacevole nell'insieme...questa settimana sarò a Milano per due eventi molto curiosi ed interessanti, di cui poi vi parlerò!  
Un abbraccio, a prestissimo..

*Simona*