

## Gnocchetti al parmigiano e spinaci con olio di semi di zucca stiriano IGP



**Piatto**

Tipo di ricetta



**30 Minuti**

Preparazione

20-30 Minuti



**Media**

Difficoltà



### Ingredienti per 4 persone

400 g di farina  
3 uova  
200 g di spinaci in foglia  
Noce moscata macinata fresca  
1 spicchio di aglio (tritato finemente)  
Sale e pepe macinato fresco  
Olio di semi di zucca stiriano  
Parmigiano (stagionato, dal gusto molto intenso)

### Preparazione

Cuocere gli spinaci in foglia a vapore e tritarli finemente. Aggiungere la farina, le uova, lo spicchio d'aglio, le spezie e l'olio di semi di zucca (2-3 cucchiaini da tavola) e mescolare con cura fino a ottenere un composto uniforme. Far bollire dell'acqua salata. Formare con l'impasto 16 gnocchetti utilizzando un cucchiaino da tavola piuttosto grande e versarli poi nell'acqua salata bollente. Gli gnocchetti sono pronti quando iniziano a galleggiare (dopo circa 10-15 min.). Quindi sgocciolarli. Versare sul fondo di un piatto riscaldato dell'olio di semi di zucca stiriano, adagiarvi gli gnocchetti e guarnire con molto parmigiano a scaglie.

Consiglio dello chef: accompagnare il tutto con delle carote e del sedano cotti a vapore, che doneranno al vostro piatto sapore e vivacità! D'estate gli gnocchetti si sposano bene con dell'insalata di peperoni e pomodori oppure con della lattuga verde.

**Ricetta di Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
/ Foto: Stefan Kristoferitsch**