

GNOCCHI DE RICOTA

Nesses dias forçados em casa, só queremos comer, né? Hoje vamos mostrar uma receitinha mais fit, digamos assim...



INGREDIENTES

- 1 ricota fresca

- 1 maço de espinafre picado sem talos e refogado com cebola picadinha
- 100 gramas de farinha integral(1 copo)
- 1 ovo
- Sal, queijo ralado e pimenta a gosto

MODOS DE FAZER

Mistura tudo em uma tigela e por ultimo o espinafre refogado com o restinho de azeite.

Misturar a mão até conseguir uma massa homogênea.

Enrolar em bolinhas com mão e cozinhar em água fervendo com sal (muito pouco para não desfazer)

Retirar com cuidado usando a escumadeira e misturar ao molho de tomate ou outro da sua preferência...

Uma receita bem tranquila de fazer. Depois me contem se fizeram e gostaram!