

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

200 g	Ricotta
100 g	Spanac baby
1	Gălbenuș de ou
0.5 linguriță	Sare de mare iodată
0.5 linguriță	Piper negru măcinat
0.5 linguriță	Boia de ardei dulce
65 g	Făină grunjoasă
30 g	Griș

Pentru sos:

40 g	Unt
1 linguriță	Boia de ardei afumată
100 ml	Smântână pentru gătit
	Apă de la fierberea gnudi (dacă este necesar)

Gnudi cu ricotta și spanac

— Min.

Pregătire

1. Pune ricotta într-un tifon și las-o la scurs într-o sită timp de aproximativ 1 oră.
2. Adu la fierbere o oală cu apă și adaugă spanacul. Fierbe-l 30 de secunde, până se înmoaie, apoi mută-l în apă cu gheață. Scurge-l bine și lasă-l să se răcească.
3. Toacă spanacul și amestecă-l într-un bol cu ricotta, gălbenușul, sarea, piperul, boiaua și făina. Pune compoziția la frigider pentru 2 ore.
4. Presară griș pe o tavă. Cu ajutorul a două linguri, formează gnudi și așază-i pe tavă. Presară ușor griș deasupra.
5. Modelează-i în formă de bile și lasă-i la frigider cel puțin 1 oră (ideal 5–6 ore).
6. Adu la fierbere apă cu sare. Adaugă cu grijă gnudi și fierbe-i până când se ridică la suprafață, apoi mai lasă-i încă 1 minut.
7. Topește untul cu boiaua într-o tigaie. Adaugă smântâna și aproximativ 100 ml din apa în care au fiert gnudi. Dacă este necesar, mai adaugă apă. Ia de pe foc, adaugă gnudi și amestecă ușor pentru a-i acoperi cu sosul.