

### INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi  
Grattugiato fresco  
Burro

### INGREDIENTI

Olio evo 500g spinaci freschi (o metà spinaci e metà biette) 60g pane grattato Aglio 2 spicchi 10g Burro soffritto con aglio 50g Parmigiano Reggiano Grattugiato fresco 1 uovo sale q.b pepe 150g ricotta vaccina speck infarinare prima di tuffarli in acqua calda Per condire: 70g Burro Parmareggio salvia aglio Grattugiato 30 mesi speck

### DESCRIZIONE

Lavare e asciugare gli spinaci, quindi scaldare l'olio in un tegame e fare insaporire lo spicchio d'aglio. Togliere l'aglio e cuocere 8/10 minuti gli spinaci, salate. Mettere in una bacinella il Burro precedentemente cotto con uno spicchio d'aglio, (poi togliere l'aglio) e aggiungere pan grattato, ricotta, speck tritato, Parmigiano Reggiano Grattugiato fresco, sale, 1 uovo, pepe e spinaci tiepidi. Compattare tutto e se risulta troppo morbido aggiungete altro pane. Fare dei gnocchi (circa 3 cm x 1,5 cm) e tuffare in acqua bollente (abbassate la fiamma). Quando vengono a galla dopo un minuto metterli in una pirofila, versare burro fuso, aglio, salvia, speck a listarelle, Grattugiato 30 mesi. Infornare a 160° per 20 minuti finché non fa una crosticina. Servire ricordandovi di togliere lo spicchio d'aglio!