

Capunet (Gnocchetti di spinaci)

1/2 kg spinaci lessare in acqua salata e passare al passatutto
4-5 C pane grattugiato, 1/2 cipolla tritata, 1 C di erba cipollina tagliata, ev. 3-4 foglie di menta fresca tritata, 3-4 prese di noce moscata, 2 uova aggiungere e mescolare tutto bene.

ca. 300 g di farina e poco sale aggiungere e amalgamare bene. La pasta deve risultare piuttosto consistente. Cuocere 3 l d'acqua con poco sale.

Passare la pasta dal passatutto con i buchi grossi e lasciarla cadere nell'acqua bollente, servirsi eventualmente di un tagliere di legno ed un coltello.

Condimento:

Scolare ben bene i capunet e condire con ca. 100 g di formaggio gratugiato.

Tagliare 1 spicchio d'aglio o un po' di cipolla e friggere il tutto in 2 C di burro o di grasso fino ad ottenere un colore dorato. Versare sopra i capunet. Servire ben caldi.