

Gnudi à la ricotta et aux épinards, sauce crémeuse à la sauge, zeste de citron |

Recette pour 12 tapas

Description

Un plat italien typique de Toscane, de savoureuses boulettes de fromage cuites comme un gnocchi et servies avec une sauce au vin blanc, crème et sauge.

L'astuce du chef

Veillez à bien égoutter la ricotta avant la réalisation de vos boulettes.

Si la farce est trop collante, n'hésitez pas à ajouter un peu de farine.

Ingrédients

Boulettes

- 500 Gr Bébés épinards
- 250 Gr Ricotta
- 2 Unité(s) Oeuf
- 1 Pincée(s) Noix de muscade
- 100 Gr Farine
- 50 Gr Parmesan

Sauce

- 150 Ml Vin blanc
- 150 Ml Crème 35%
- 150 Ml Bouillon de légumes
- 50 Gr Parmesan râpé
- 15 Gr Beurre
- 15 Gr Farine
- 6 Feuille(s) Saugue

Garniture

- 1 Unité(s) Citron
- 12 Pincée(s) Parmesan râpé
- 1 Cuil. à soupe Persil haché

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Mise en place

Lavez les épinards, au besoin retirez la partie dure de la tige puis faites-les cuire pendant 1 minute dans de l'eau bouillante.

Égouttez et pressez les épinards avant de les hacher.

Hachez les feuilles de sauge.

Boulettes

Versez la ricotta dans un bol à mélanger. Salez, poivrez, ajoutez la noix muscade, le parmesan râpé, les épinards, la sauge et les oeufs. Mélangez le tout à la fourchette, ajoutez environ la moitié de la farine et réservez le reste sur une assiette plate pour fariner les gnudi une fois formés.

Avec les mains humides, formez avec la farce des boulettes de la taille d'une grosse noix (50-60 gr).

Passez-les dans la farine, déposez-les sur une assiette ou sur une planche.

Portez à ébullition un grand volume d'eau dans une casserole haute. Dès l'ébullition, salez l'eau et plongez-y délicatement 6 boulettes. Dès qu'elles remontent à la surface de l'eau, récupérez-les avec une écumoire et conservez les dans la poêle avec la sauce.

Sauce

Dans une grande poêle, faites fondre le beurre et ajoutez-y la farine afin de former un roux. Ajoutez le vin blanc et faites le cuire jusqu'à ébullition, puis ajoutez tout le reste des ingrédients et laissez mijoter quelques minutes. Mixez la sauce au besoin.

Montage

Déposez les boulettes ainsi que la sauce dans vos bols de présentation, puis garnissez avec un peu de zeste de citron, un tour de moulin à poivre, le parmesan râpé et le persil hâché.

Bon appétit!