



Strangolapreti
BURRO & SALVIA



INGREDIENTI (3/4 per.)

- Spinaci in foglia 500 gr*
- 1 uovo
- Pangrattato 110 gr di **
- Farina 00 20 gr
- Latte 2 cucchiari
- Grana 80 gr
- Burro
- Salvia fresca
- Olio di oliva
- Noce moscata (opzionale)

**oppure 130 gr di spinaci già cotti e strizzati.*

***oppure pari quantità di pane raffermo*

1



Gli Strangolapreti sono gnocchi tradizionali trentini a base di spinaci e pane raffermo.

Cuocere a fuoco medio gli spinaci in una pentola capiente con mezzo bicchiere di acqua rigirando gli spinaci con frequenza.

Dopo 10 min gli spinaci avranno perso gran parte del loro volume.

Spegnere e lasciarli raffreddare.

In alternativa cuocere in acqua salata a bollore gli spinaci per 5 min. In questo caso conservare l'acqua per la cottura degli Strangolapreti.

2



Strizzare molto bene gli spinaci per eliminare tutta l'acqua in eccesso.

Ci si può aiutare con un canovaccio arrotolato a vite per far pressione e sgocciolare l'acqua.

In una bacinella amalgamare uniformemente l'uovo intero con il pangrattato, il latte (o il pane secco ammollato nel latte e strizzato), la farina, il grana, gli spinaci strizzati, un pizzico di sale e una grattata generosa di noce moscata o pepe (o nessuna spezia se non non sono gradite).

3



Su un piano leggermente infarinato modellare l'impasto in cilindretti di 1 cm di diametro.

Tagliare i cilindretti a pezzetti con un coltello affilato. Muovere il coltello in avanti per rendere il taglio netto.

Infarinare leggermente gli Strangolapreti per evitare che si attacchino l'un l'altro.

Se l'impasto risultasse troppo umido correggere con del pane grattato.

4



Mettere l'acqua sul fuoco e mentre prende bollore sciogliere 50 gr di burro con un filo di olio di oliva e 4/5 foglie di salvia spezzate con le mani.

Appena il burro prende colore (marroncino nocciola) spegnere per non bruciare.

Togliere le foglie di salvia e sostituire con altrettante.

5



Salare l'acqua a bollore e immergere poco alla volta gli strangolapreti.

Dopo pochi secondi appena salgono a galla, sono pronti. Prelevarli con una schiumarola e riporli direttamente nella pentola con il burro fuso.

Accendere a fiamma viva sotto alla pentola e aggiungere una noce di burro.

Spadellare un minuto per amalgamare il tutto e asciugare l'acqua di cottura.

6



L'acqua di cottura e il burro a crudo creano una cremina che avvolge meravigliosamente gli strangolapreti.

7



Puoi servire.

Aggiungere su ogni piatto del Grana grattugiato.

BUON APPETITO

Piatto tradizionale da provare perché incredibilmente appagante.



www.RicetteOrizzonti.it

@ricetteorizzonti