

"Malfacc"

Spinaci 1 Kg. (o erbe-bietole), 2 uova, 2 cucchiaini di farina-pane grattugiato, prezzemolo q.b. (volendo uno spicchio d'aglio-basilico).

Cuocere gli spinaci o le erbe, strizzare, tagliare a listelle (a piacere rosolare le verdure per renderle più saporite) quindi unire il pane grattugiato, le uova, il formaggio, la farina, sale, prezzemolo (basilico-aglio). Impastare bene e formare dei gnocchi un po' più lunghi del solito. Versarli nell'acqua bollente e toglierli quando cominciano ad affiorare. Condire con burro cotto, leggermente dorato, e formaggio.