

**GNOCCHI ALLA FIORENTINA CON LA RICOTTA E SPINACI**

(MALFATTI)

700 g ricotta low fat

1 mazzo spinaci, cotti e strizzati bene

1 uovo

½ tazza di farina

½ tazza di parmigiano grattugiato

noce moscato a piacere

sale

in piu:

2 cucchiaini burro fuso

2 cucchiaini parmigiano grattugiato

Tritate gli spinaci cotti e strizzati e mescolatele con la ricotta in una ciotola grande.

Aggiungete il parmigiano, la farina, uova, condimento e mescolatele bene con una forchetta.

Prendete una piccola quantita e formatele a ovale. Gettate ogni ovale nella farina

Nel frattempo, portate ad ebollizione circa 5 litri di acqua salata.

Quando tutta la composta e stata formati cuocetole in aqua bollente.

Quando gli gnocchi salgono mettertele in una teglia di forno unta di burro fuso.

Al momento di servire, spennellate gli gnocchi con il burro fuso e il parmigiano in piu e mettete gli gnocchi in una griglia fino a quando non sono ben dorati.

Servitele con un sugo di pomodori.

INGREDIENTI:

**Per UNA TORTA DA 8 - 12 persone**

2 arance biologiche

5 uova

225 g di zucchero

225 g di farina di mandorle (o mandorle pelate, tostate e frullate in farina)

1 cucchiaio di lievito per le dolci (baking powder)

1 pizzico di sale

Zucchero a velo e mandorle per decorare

TEMPO PREPARAZIONE:

3 ore

*Claudia Roden, food writer di fama internazionale, ha reso famosa questa torta di arance e mandorle di origine italo-ebraica. È una torta per la festa di pascch - umida, fatta con un procedimento molto particolare; le arance sono bollite intere per circa due ore, fatte raffreddare e poi frullate per essere incorporate nell'impasto di uova, zucchero e farina di mandorle. È quindi bene scegliere arance biologiche, dato che mangeremo anche la buccia.*

Lavate le arance, mettetele intere in una pentola e copritele di acqua. Fatele cuocere a fuoco medio basso per circa 2 ore.

Lasciatele raffreddare e poi apritele, togliete gli eventuali semi e frullatele fino a ottenere una purea. Montate le uova con lo zucchero finché non sono soffici e spumose.

Aggiungete a questo punto la purea di arance, la farina di mandorle, il lievito e un pizzico di sale. Amalgamate tutti gli ingredienti.

Imburrate e infarinate una tortiera rotonda da 26 cm di diametro, meglio se con il fondo amovibile. Versateci dentro l'impasto e cuocetelo in forno caldo a 180°C per circa un'ora, o finché un coltello inserito al centro della torta non uscirà pulito. Se a metà cottura dovesse scurirsi troppo, copritela con un foglio di carta da forno e proseguite la cottura finché la torta non sarà pronta. Rimarrà comunque morbida e umida.

Fatela raffreddare completamente prima di sfornarla su un piatto. Spolveratela di zucchero a velo e con qualche mandorla tostata.