Gnocchetti di patate e spinaci al limone

I tuoi bimbi impazziranno di gioia quando assaggeranno questi appetitosi gnocchetti agli spinaci.

Bambini e verdura, una storia di amore-odio. Sì, perché sembra che alcuni bimbi proprio non riescano a sopportare la verdura. Come convincerli, allora, a non rifiutare carote, insalata & co.? "Con gli gnocchi!" è la riposta offerta da questa **ricetta super facile** da preparare che permette di nascondere gli spinaci all'interno di deliziosi gnocchetti di patate resi ancora più sani dall'impasto a base di farina integrale. E così, boccone dopo boccone torna la serenità in cucina ☺

Scopri qui i consigli per far mangiare la verdura e la frutta ai bambini.

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 10 min + 15 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 porzioni)

180 g di patate Passo dopo Passo Despar per gnocchi
100 g di spinaci
80 g di farina di grano tenero integrale + 2 cucchiai per la lavorazione
1 tuorlo d'uovo Bio,Logico Despar
1 cucchiaino di buccia di limone grattugiata Passo dopo Passo Despar
2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
un pizzico di sale marino integrale

Procedimento
1. Sbuccia le patate precedentemente cotte al vapore, passale allo schiacciapatate e aggiungi gli spinaci tritati finemente. Unisci il tuorlo d'uovo e la farina. Impasta bene, aiutandoti con ulteriore farina per stendere l'impasto conferendo la forma di salsicciotti e poi ricava degli gnocchetti.
2. Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua leggermente salata e attendi che vengano a galla.
3. Scola con una schiumarola e fai saltare per un minuto in padella con l'olio e con la buccia di limone grattugiata.