



# Gnocchetti Valtellinesi con spinaci e pancetta

## Ingredienti

**Per 4 persone**

### il condimento:

- 250g/300 Gnocchetti Valtellinesi
- q.b. formaggio semigrasso della Valtellina "Casera"
- q.b. formaggio grana grattugiato
- 1 patata
- 200g spinaci o 2 foglie di coste
- 20 g burro
- 2 foglie salvia polverizzata
- 1 spicchi d'aglio
- q.b. sale
- a piacere pancetta a dadini

Tagliate la patata e le verdure e versatele in una padella con abbondante acqua salata bollente, appena riprende il bollore versate i gnocchetti Valtellinesi e lasciateli cuocere per 8/10 minuti. Nel frattempo preparare il soffritto con il burro, l'aglio e la pancetta. A cottura ultimata scolate i gnocchetti e conditeli con il formaggio Casera, il grana grattugiato e infine una spruzzata di salvia. Versatevi poi il soffritto e servite subito.

**BUON APPETITO**

***RICETTA CONSIGLIATA dallo  
CHEF Vitalini Saverio***

