



NYOQUIS DE CREÏLLA I ESPINACS

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 300 g de creïlles farinoses
- 175 g de espinacs
- 125 g de farina
- 1 unitat de rovell d'ou
- 10 g de oli d'oliva
- sal
- pebre

LA PREPARACIÓ

- Cou les creïlles en aigua bullint durant 10 minuts o fins que estiguen ben tendres. Escorre-les i fes-ne un puré.
- Mentrestant, escalfa els espinacs amb una miqueta d'aigua bullint, 1-2 minuts. Escorre'ls bé i talla'ls en trossos.
- Col·loca el puré de creïlla sobre una taula de tallar lleugerament enfarinada i forma un clot al centre. Tira-hi el rovell d'ou, l'oli d'oliva, els espinacs i un poc de farina i mescla-ho amb rapidesa; salpebra-ho i afeghi la farina gradualment, fins a obtenir una massa ferma. Dividix-la en boletes menudes.
- Cou els nyoquis en tandes en aigua bullint abundant amb sal durant 5 minuts o fins que pugen a la superfície.
- Escorre els nyoquis amb una



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 31.2 g	Grases 5 g
Kcal 203	Proteïnes 6.4 g

espumadora i repartix-los entre els plats. Servix-los amb una salsa de tomaca suau.