



Ricetta per Gnocchi alla ricotta



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 50 min

Ingredienti:

- 50 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 blu o farina zero grumi
- 50 g burro
- 100 g pane a cassetta rafferma
- 2 uova
- 250 g ricotta
- 1/2 tazza di latte
- sale
- noce moscata
- salvia o altre erbe tritate

Per servire:

- burro fuso
- parmigiano grattugiato

Preparazione:

Utilizzare solo la parte bianca del pane e tagliarla a cubetti piccoli, bagnandoli con il latte. Mescolare bene il burro e la ricotta, aggiungere le uova, continuando a sbattere fino ad ottenere una crema soffice. Incorporare pane, sale, farina ed erbe e lasciar riposare per circa 30 min. in frigorifero. Con un cucchiaino formare dei gnocchi e farli cadere in acqua salata bollente. Cuocerli molto delicatamente per 7 min. e toglierli con una schiumarola. Servire con burro fuso e parmigiano ed a piacere con erba cipollina.