

Gnocchi di ricotta



Oggi Frasincucina propone degli gnocchi di ricotta conditi con burro e salvia. Questi gnocchi sono realizzati senza patate, solo con ricotta e farina. Il risultato è ottimo, sono delicati e morbidi, da provare anche con altri condimenti in base ai gusti personali.

Ingredienti per 2 persone

250 g di ricotta

150 g di farina 0

1 uovo

50 g di parmigiano

1 pizzico di sale

noce moscata

burro

salvia

olio

Per prima cosa preparare gli gnocchi: versare la farina in una ciotola, aggiungere la ricotta, l'uovo, il parmigiano, la noce moscata e un pizzico di sale. Amalgamare bene fino ad ottenere un impasto sodo e omogeneo.



Formare un panetto, coprirlo con la carta trasparente e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.



Mettere l'impasto sul piano di lavoro, tagliare piccoli pezzi e lavorarli con le mani formando dei cilindri lunghi. Per evitare che si attacchi alle mani, utilizzare la farina. Tagliare gli gnocchi e adagiarli su un vassoio infarinato.

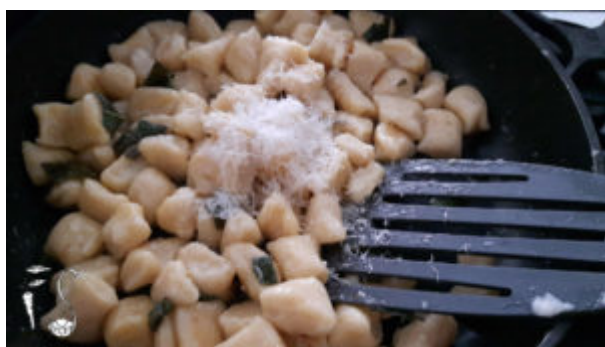


Portare ad ebollizione l'acqua per la cottura degli gnocchi in una pentola abbastanza grande. Nel frattempo sciogliere il burro e la salvia in una padella. Per rendere il piatto più leggero potete utilizzare metà burro e metà olio extravergine di oliva.

Cuocere gli gnocchi, non appena vengono a galla scolarli e ripassarli nel condimento.



Aggiungere una spolverata di parmigiano e servire.



Se ne avanzano un po', nessun problema, portateli il giorno dopo a lavoro!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altro in Pranzo al lavoro](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)