

Gnocchi di ricotta

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



Informazioni Generali

Preparazione: 60 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Gli gnocchi di ricotta vengono preparati con la ricotta al posto delle patate ed il risultato è un gusto semplice e delicato, un prodotto che si può abbinare a diversi condimenti.

In questa ricetta, abbiamo optato per della salsa di pomodoro fresco e basilico ma gli gnocchi di ricotta si potrebbero accompagnare a qualsiasi tipo di condimento oppure servirli semplicemente con burro e salvia o erba cipollina.



Ingredienti per gli gnocchi

>> Farina 250 gr circa	>> Pepe bianco macinato q.b.	>> Sale q.b.
>> Noce moscata grattugiata 1/4 di cucchiaino	>> Ricotta 500 gr	>> Uova medie 2
>> Parmigiano Reggiano grattugiato (o grana) 120 gr		

Per la salsa di pomodoro

>> Aglio 1 spicchio	>> Olio evo 3 cucchiaini	>> Pomodori passata 750 ml	>> Sale q.b.
>> Basilico 6-8 foglie			

Preparazione



Per preparare gli gnocchi di ricotta, versate la ricotta (che avrete preventivamente messo dentro ad un colino a maglie fitte a perdere l'acqua in eccesso) (1) in una ciotola capiente nella quale unirete il parmigiano (o grana) grattugiato, le uova, la noce moscata, il sale il pepe e la farina (2). Impastate gli ingredienti e quando saranno amalgamati trasferitevi, a lavorare l'impasto, su di una spianatoia leggermente infarinata. Formate dei bastoncini del diametro di 3 cm e tagliateli a pezzetti di circa 2 cm di spessore che disporrete sulla spianatoia infarinata (3).





Nel frattempo preparate una salsa di pomodoro mettendo in una padella l'olio e facendovi rosolare l'aglio (che potete eliminare o meno); aggiungete la passata di pomodoro, il sale e lasciate cuocere a fuoco dolce fino all'addensamento della salsa. Qualche secondo prima di spegnere il fuoco unite le foglie di basilico e mescolate. Mettete a bollire una capiente pentola con dell'acqua salata; al cenno del primo bollore versate all'interno una porzione di gnocchi (4) e attendete che riaffiorino in superficie(5). Scolateli con una schiumarola (6) e poneteli all'interno di una ciotola. Procedete così fino a terminare gli gnocchi di ricotta che andrete a condire con la salsa di pomodoro fresco, direttamente nella ciotola o, se volete, facendoli saltare in padella per qualche secondo assieme al condimento. Impiattate gli gnocchi di ricotta e guarniteli con del basilico fresco.

Consiglio

Potrete accompagnare gli gnocchi di ricotta con un sugo di pomodoro fresco ([clicca qui per vedere come](#)).

Consigli per gli acquisti



Bollitore BY2808, Filtro anticalcare amovibile, Base multidirezionale 360°, Indicatore livello dell'acqua, Compatto, Potenza 2200 Watt, Capacità 0.8 lt, Sistema di sicurezza, Resistenza nascosta, Indicatore luminoso di funzionamento, Spegnimento automatico.

(Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.)