Ricotta Gnocchi

INGREDIENTI

Due porzioni abbondanti

225 gr ricotta vaccina
(ben asciutta)
3 tuorli d'uovo
1 cucchiaio di parmigiano
grattuggiato
80/100 gr farina
Pizzico di sale

Attrezzatura

Ciotola
Spianatoia per impastare

PREPARAZIONE

In una ciotola unisci ricotta, tuorli, parmigiano e sale, mescola con una spatola per ottenere un composto omogeneo.

Ingloba la farina e mescola brevemente e trasferisci limpasto sulla superficie di lavoro. Impasta delicatamente, giusto il tempo per assemblare tutti gli elementi insieme, fai una palla e tieni da parte.

Prepara un vassoio com carta forno leggermente infarinata.

Dividi l'impasto in 3 porzioni, prendine una parte e crea un filoncino dello spessore di un dito. Procedi con il resto dell'impasto.

Con un coltello affilato taglia gli gnocchi della dimensione che preferisci.

Disponi sul vassoio ben distanziati e spolvera con altra farina se sembrano troppo umidi.

NOTE

Cottura

Cuoci gli gnocchi in una pentola di acqua bollente salata, girandoli delicatamemente. Sono pronti non appena raggiungono la superficie. Scola e tieni da parte dell'acqua di cottura.

Come li condisco?

- Burro noisette, salvia, parmigiano e pepe
- Olio, aglio, bottarga e buccia di limone
- Ragù di agnello, pecorino e menta
- Salsa di pomodoro arrosto, basilico e panure croccante
- Burro, acciuga e finocchietto

SOSTITUZIONI

La farina può essere parzialmente sostituita con farine diverse, per variare ruvidità e sapore, come farro integrale, saraceno, ceci, canapa.

Si può usare anche una ricotta di capra o pecora, per un sapore più intenso.