

## RICOTTA GNOCCHI

Ingredients

(for two generous portions)

225 gr cow milk ricotta, well drained

3 egg yolks

1 tbsp grated parmesan

80/100 gr flour

Pinch of salt

Equipment

Mixing bowl

## Instructions

Mix ricotta, egg yolks, parmesan and salt in a bowl.  
Add flour and mix everything until perfectly combined, transfer to a working surface.

Knead gently, make a ball and set aside.  
Be careful not to overwork the dough, it should feel soft and very delicate.

Prepare one baking tray with parchment paper, sprinkle with some flour.

Lightly flour your working surface. Divide in 3 equal portions, grab one and roll it out  
in a rope, as thick as a finger.

With a sharp knife, cut in the size you prefer.

Arrange gnocchi on the prepared tray, make sure they don't touch.  
Add extra flour if they look too moist.

## Notes

### How to cook

Cook gnocchi in a large pot of boiling salted water, stirring occasionally, until they reach  
the surface. Drain, reserving ½ cup pasta cooking liquid.

### Sauce

Brown butter, sage, parmesan, black pepper  
Extravergin olive oil, garlic, bottarga, lemon zest  
Lamb ragù, pecorino, mint  
Roasted tomato sauce, basil, breadcrumbs  
Butter, anchovies, bronze fennel

### Substitutions

Flour can be substituted (or partially substituted) for spelt, wholemeal wheat, buckwheat.  
You can try also with sheep or goat ricotta, for a sharper cheese flavor.

## GNOCCHI di RICOTTA

Ingredienti

(per due porzioni abbondanti)

225 gr ricotta vaccina, ben asciutta

3 tuorli d'uovo

1 cucchiaio di parmigiano grattugiato

80/100 gr farina

Pizzico di sale

Attrezzatura

Ciotola

Spianatoia per impastare

## Procedimento

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 l'impasto 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 con 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 delicatamente.

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.