

PRIMI PIATTI

Gnocchi con la fioretta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

1
5 l di fioretta (ricotta fresca)
800 g di farina
4 uova
noce moscata grattugiata
sale.

PER IL CONDIMENTO

200 g di burro fuso
10 foglioline di salvia
formaggio grana grattugiato a piacimento.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola ampia versate la fioretta, unite la farina e le uova, regolate di sale, profumate con la noce moscata, quindi impastate con un cucchiaio di legno fino ad

ottenere un composto liscio ma discretamente compatto.

In una padellina mettete a scaldare il burro insieme alla salvia, lasciandolo fino a che s'è colorato di nocciola.

Aiutandovi con due cucchiari, prendete parte del composto e fatene piccole spolettine (gnocchi); da tuffare nell'acqua bollente salata e lasciare sbollentare un attimo.

Scolate appena vengono a galla, conditele con il burro fuso aromatizzato dalla salvia, spolverizzate formaggio grattugiato e servite.

NOTE

"Fioretta" è il nome che si usa a Recoaro per indicare la ricotta liquida, prodotto della prima lavorazione del latte. Con la fioretta si preparano i celebri gnocchi: è un piatto tipico ottenuto dall'impasto fra la farina bianca e la fioretta, con l'aggiunta di burro fuso. Una delizia mai dimenticata che viene proposta a metà settembre come un elemento di costume in una tradizionale festa in cui sono protagonisti la tradizione, i sapori e la cultura locale.