

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di ricotta caprina e verde di Montegalda alle erbette fini su salsa di peperone giallo e maggiorana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



300 g ricotta caprina  
50 g verde di Montegalda  
1 uovo  
sale  
pepe  
formaggio grattugiato  
trito aromatico di ortica  
crescione  
timo  
erba cipollina  
farina  
porro fritto  
foglie di cima d'ortica  
fiore di erba cipollina  
bucce di pomodoro secco.

## PER LA SALSA

200 g peperone giallo  
50 g zucca  
1 cipolla  
1 patata  
sale  
pepe  
brodo vegetale  
burro  
salvia

## PREPARAZIONE

**1** Impastate ricotta, verde di Montegalda, uovo, sale, pepe, formaggio grattugiato e il trito di erbe aromatiche.

L'impasto deve risultare bello sodo e compatto.

Preparate un soffritto di cipolla con del burro e olio extravergine d'oliva, unite il peperone giallo tagliato grossolanamente, la zucca e la patata, unite il brodo e cuocete affinché risulti tenero.

Frullate, passate al setaccio ed emulsionate con del burro e salvia.

Formate delle quenelle regolari con due cucchiaini, cuocetele in acqua salata per alcuni istanti e raccoglietele con una schiumarola.

Versate nel centro del piatto la salsa, disponete gli gnocchi a stella e nel mezzo mettete il porro fritto e la cima d'ortica, il fiore di cipollina ed infine la buccia di pomodoro secco.

Spolverizzate di parmigiano reggiano e fondete con burro e salvia.