

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.