PRIMI PIATTI

Gnocchi di ricotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 2 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

Gli **gnocchi di ricotta** sono un **piatto italiano facile e veloce** da preparare. Solitamente, la **ricetta** prevede l'uso di ricotta, uova, formaggio, sale e farina. Dopo aver mescolato gli ingredienti, si formano piccole palline di impasto che vengono bollite in acqua e poi condite con sughi vari come pomodoro, pesto o salsa ai formaggi. **La nostra ricetta degli gnocchi di ricotta** è molto **più povera di ingredienti** rispetto alla ricetta più conosciuta, proprio per renderla più flessibile e può essere adattata ai gusti di tutti. L'omissione di formaggio nell'impasto, rende i nostri **gnocchi di ricotta adatti anche ad essere conditi con sugo di pesce**, o di carne, senza per questo appesantire troppo la

digestione.

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa tua, con le tue mani degli gnocchi di ricotta perfetti e pronti da essere serviti con un delizioso sughetto.

Se **ami mettere le mani in pasta** e sei forte nel **cucinare i primi piatti**, ecco alcune ricette che dovresti provare:

Gnocchi di patate
Tagliatelle fatte in casa
Cappelletti
Ravioli
Pasta imperiale

INGREDIENTI

FARINA 0 300 gr

RICOTTA 250 gr

TUORLO D'UOVO 1

SALE FINO

PREPARAZIONE

1 Ecco come cucinare in casa dei perfetti gnocchi di ricotta: prendi una ciotola capiente e versaci la ricotta, precedentemente fatta sgocciolare dal siero di conservazione, e inizia a lavorare i due ingredienti con una forchetta.

2 Aggiungi anche la farina con un pizzico di sale e lavora nella ciotola fino a che non avrai tra le mani un composto compatto che puoi lavorare sul piano di lavoro. Compatta l'impasto in un panetto e lascialo riposare per pochi minuti.

3 Dividi l'impasto in palline grosse come piccole uova, stendi ogni pallina in un filoncino, lavora i filoncini sul piano di lavoro leggermente infarinato, la dimensione degli gnocchi dipenderà dalla dimensione che darai ai filoncini, non c'è una regola precisa, vai a tuo

gusto. Quando il filoncino di impasto avrà lo spessore che incontra il tuo gradimento, taglialo a piccoli tocchetti con un coltellino affilato. Quando tutti gli gnocchi saranno pronti, cuocili tuffandoli in acqua bollente salata fino a che non vengono a galla.

Conservazione

Appena fatti gli gnocchi, e prima di cuocerli, puoi anche disporli su un vassoio infarinato e congelarli per usarli in futuro. Riposti in sacchetti di plastica per il congelamento, puoi conservarli fino a 3 mesi.