

PRIMI PIATTI

Gnocchi con la fioretta

di: *Cookaround*

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 cucchiaini, 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