

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gnocchi di frutta

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di patate lesse
250 g di ricotta
250 g di farina grossa
un uovo
frutta fresca (susine
albicocche
pesche
fragole etc).

PREPARAZIONE

- 1 Pelare e grattare fini le patate lesse e fredde. Aggiungere la ricotta, fatta passare attraverso un colino a maglie grosse o ridotta in poltiglia, la farina e un poco di sale; lavorare fino ad ottenere una pasta morbida con la quale formiamo un grosso cilindro, che poi tagliamo in pezzi più piccoli. Stendiamo ogni singolo pezzo in un cerchio ben piatto, in modo che possa contenere una susina o pezzi di altra frutta ben asciugata. Lavoriamo ogni cerchio con il suo contenuto finché l'interno è completamente circondato e chiuso

dalla pasta.

Mettiamo a bollire gli gnocchi rotondi ottenuti in abbondantemente acqua bollente leggermente salata. Si cuociono circa 10 minuti. Prima di toglierli, ne ritiriamo uno che dobbiamo aprire, per controllare se il frutto all'interno è ben cotto.

Gli gnocchi di frutta si servono cosparsi di semi di papavero macinati molto fini, di zucchero a velo e burro disciolto caldo.