

PRIMI PIATTI

Gnocchi di ricotta

LUOGO: [Europa](#) / [Germania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

- 50 g di ricotta
- 2 uova
- 2 panini raffermiti
- 100 g di semolino
- 100 g di burro
- 1 ciuffo di erba cipollina
- sale
- pepe
- noce moscata
- 4 cucchiaini di pangrattato
- 4 cucchiaini di gelatina di prugne.

PREPARAZIONE

- 1 Ammollare i panini nell'acqua. Strizzarli e amalgamarli (in una ciotola) alle uova battute, alla ricotta, al semolino, a sale e pepe. Manipolare il tutto a lungo; poi prendendolo con un cucchiaino, formare gli gnocchi, che andranno sbollentati in abbondante acqua bollente,

per una decina di minuti. Appena pronti e scolati, saltarli velocemente nel burro, in una padella. Cospargerli di pangrattato tostato; poi dividerli nell fondine e servirli con la confettura scaldata.