

Gli gnocchi di ricotta locale con la salsa di pomodoro e il parmigiano



Categoria primi piatti tipici della tradizione italiana

Pax 6

Ingredienti

Ricotta kg 1

Farina g 500 circa

Farina g 200 per la lavorazione

Noce moscata grattugiata una puntina

Rosso d'uova n 2

Sale fino una presa

Parmigiano g 120 e 100 per la mantecazione

Procedimento

Disporre sulla spianatoia la ricotta asciutta, romperla a pezzettini e unire il resto degli ingredienti, impastare il tutto aiutandosi con la farina. Formare un unico panetto e coprirlo. Tagliare il composto in piccoli pezzi e formare dei bastoncini del diametro di 3 cm, tagliarli a pezzetti di circa 2 cm di spessore e disporre su un platò infarinato. Nel frattempo preparare la salsa di pomodoro come da procedimento.

Mettere sul fornello una capiente casseruola bassa con l'acqua salata, al primo bollore versare gli gnocchi, come riaffiorano in superficie scolarli con la paletta ragno, versarli nel sauteuse con la salsa di pomodoro, mantecare delicatamente con una manciata di parmigiano e basilico, servire.

Reparti

Entremetier

Utensili

Spianatoia, spatola, raschia, vassoio, paltò, casseruola, paletta ragno, sauteuse

Metodi di cottura

casseruola

