Gnocchi di ricotta

scritto da Mirko Achermann | 1 Novembre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- 300 gr ricotta fior di latte LATI
- 300 gr formaggio grattugiato
- 3 tuorli uovo
- 4 cucchiai farina
- Noce moscata
- Burro
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Passare la ricotta al setaccio ed amalgamarvi la farina e 250 gr di formaggio grattugiato.

Unire uno alla volta i tuorli, salare e pepare ed insaporire con una presa di noce moscata.

Mescolare bene l'impasto e formare dei piccoli gnocchi.

Portare ad ebollizione abbondante acqua salata e versarvi gli gnocchi, cuocerli per pochi minuti e scolarli con una schiumarola.

Servirli con burro ed il formaggio grattugiato che abbiamo tenuto da parte.