



PASTA

Gnocchetti sardi con ricotta e noci

23 Ottobre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
5 MINTEMPO DI COTTURA
10 MINCALORIE
490K

NOTE

INGREDIENTI

400 g di Gnocchetti sardi

200 g di Ricotta vaccina

80 g di Noci sgusciate

60 g di Parmigiano grattugiato

Noce moscata

Sale

Pepe bianco

Preparazione

- Ponete al fuoco una pentola con abbondante acqua, quando bolle salatela e calate gli gnocchetti.
- Mentre la pasta cuoce, tritate grossolanamente le noci e lasciate qualche gheriglio intero per decorare i piatti.
- Setacciate la ricotta in una ciotola capiente, aggiungete le noci tritate, il parmigiano, un pizzico di sale, di pepe bianco e una grattugiata di noce moscata. Lavorate con un cucchiaio di legno, in modo da ottenere una crema: se necessario, diluitela con un po' di acqua di cottura della pasta.

- Nel frattempo gli gnocchetti saranno cotti, scolateli al dente e versateli nella ciotola con la crema di ricotta e noci, mescolando per condirli bene. Decorate con i gherigli di noce interi che avete tenuto da parte e servite immediatamente.

Lia Pisano

I consigli di Lia

- Se vi avanzano degli spinaci (o bietole) cotti, potete aggiungerli al sugo di questa ricetta, dopo averli tritati e fatti insaporire per 2 minuti con un filo di olio, un pizzico di sale e uno spicchio d'aglio tritato.