



Gnocchi di ricotta con sugo di pomodori secchi e noci

18 Giugno 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
10 MIN



CALORIE
570K

NOTE

INGREDIENTI

PER GLI GNOCCHI

500 g di Ricotta di pecora

160 g di Farina 0

2 Uova

40 g di Parmigiano grattugiato

2 rametti di Timo fresco

2 rametti di Maggiorana

1 ciuffetto di Prezzemolo

Noce moscata

Sale

PER IL CONDIMENTO

20 g di Pomodori secchi sott'olio

4 Noci sgusciate

20 g di Parmigiano grattugiato

20 g di Pangrattato

1 Limone bio

Erba cipollina

Peperoncino

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Preparate gli gnocchi. Mondate e lavate il prezzemolo, il timo e la maggiorana, asciugateli e tritateli finemente con la mezzaluna.
- Setacciate la ricotta (possibilmente scolata) in una ciotola. Aggiungete il trito di erbe, il parmigiano, le uova sbattute, un pizzico di noce moscata e uno di sale, poi unite la farina 0 setacciata. Lavorate velocemente l'impasto, che dovrà risultare compatto ma molto soffice: se fosse troppo appiccicoso unite altra farina, ma non esagerate, altrimenti in cottura gli gnocchi risulteranno gommosi.
- Lavorate l'impasto sulla spianatoia leggermente infarinata con della farina di semola, formate dei bastoncini dello spessore di un grosso dito e tagliateli a pezzetti di circa 2 cm; adagiateli via via su un piano coperto con carta da forno. Intanto ponete sul fuoco una pentola con abbondante acqua.
- Nel frattempo preparate il condimento. Tritate i pomodori, le noci e qualche foglia di prezzemolo nel mixer; versate il tutto in una padella capiente con l'olio; aggiungete il pangrattato, un pizzico di peperoncino, un po' di scorza grattugiata di limone, aggiustate di sale e lasciate cuocere a fiamma vivace per 1-2 minuti circa, mescolando sempre in modo che il composto non si scurisca troppo. Spegnete, unite qualche goccia di succo di limone e tenete in caldo.
- Appena l'acqua bolle, salatela leggermente e calatevi gli gnocchi; via via che salgono a galla toglieteli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il sugo. Infine scaldateli per un paio di minuti a fuoco medio, se necessario unendo poca acqua di cottura degli gnocchi; spegnete, insaporite con dell'erba cipollina tagliuzzata e mescolate delicatamente. Spolverizzate con il parmigiano e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Questi gnocchi andrebbero cotti subito dopo averli preparati. In alternativa potete congelarli crudi, appoggiandoli su un vassoio, uno accanto all'altro, e trasferendoli così nel freezer. Una volta congelati, poneteli in un sacchetto per alimenti e poi ancora nel freezer; dureranno per circa tre mesi. Quando è il momento di cuocerli poneteli direttamente nell'acqua bollente salata: come quelli freschi, saranno pronti quando vengono a galla.