



Le nostre ricette



Gnocchi di ricotta alle erbe

tempo di preparazione: ⌚

difficoltà: 🍳🍳

ingredienti:

Dosi per 2 persone:
ricotta, 200 gr.;
parmigiano reggiano, 70 gr.;
farina, 10 gr.
uova, 1;
pangrattato, q.b.;
foglie di basilico, q.b.;
foglia di salvia, q.b.;
prezzemolo, q.b.;
1 rametto di rosmarino;
olio extravergine d'oliva, q.b.;
sale e pepe, q.b.



preparazione:

Prendete un setaccio e passateci la ricotta. Lavoratela con la farina, l'uovo. Amalgamateci ora del parmigiano grattugiato.
Regolate di sale e pepe. Tritate gli odori. Unite alla farcia precedente 2 cucchiai del trito. Addensate bene il tutto.
Separate e lavorate delle sfere dall'impasto. Cospargetele uniformemente di pan grattato. Portate a temperatura l'olio.
Fate friggere le sfere. Doratele e levatele. Fate sgocciolare su carta da cucina. Servite calde.