

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di ricotta

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

CALORIE

615 kcal

Ingredienti per 4 persone

Erbette (biete)	350 g
Ricotta romana	300 g
Formaggio Grana Padano	100 g
Formaggio Grana Padano per condire	50 g
Burro	100 g
Farina bianca	50 g
Tuorli d'uovo	2
Salvia tritata	
Maggiorana tritata	
Rosmarino tritato	
Noce moscata	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Sciacquate le erbe, quindi tuffatele in acqua bollente salata e cuocetele per circa 2 minuti. Scolatele e sgocciolatele.
- 2 Passatele al passaverdure insieme con la ricotta, usando il dischetto medio, e raccogliete il ricavato in una ciotola.
- 3 Incorporatevi i 2 tuorli, la farina, 100 g di grana, un pizzico di sale, una manciata di pepe e una grattata di noce moscata.
- 4 Mettete a bollire abbondante acqua; al bollore, salatela, quindi gettatevi il composto prendendone un po' alla volta con 2 cucchiaini.
- 5 Scolate gli gnocchetti man mano che vengono a galla e deponeteli in un piatto caldo, cosparsi con il grana rimasto. Soffriggete il burro, unite il trito aromatico, versate sugli gnocchetti e servite.