

PRIMI PIATTI

Gnocchi di erbette alla maggiorana

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

40 min

Ingredienti per 4 persone

Patate vecchie	1000 g
Foglie di borraggine	100 g
Erbette	100 g
Farina bianca	300 g
Uovo intero	1
Pomodori ramati	500 g
Maggiorana	2 rametti
Ricotta da grattugiare	40 g
Olio d'oliva extra-vergine	5 cucchiaini
Sale	1 pizzico
Pepe nero	

Preparazione

- 1 Mondate e lavate le erbette e la borraggine, scottate le verdure in acqua già a bollore per circa 3 minuti quindi scolatele, strizzatele bene e tritatele.
- 2 Lessate le patate con la buccia, pelatele ancora calde, dopo averle passate qualche secondo in acqua corrente per non scottarvi.
- 3 Passate le patate allo schiacciap patate e impastatele con la farina, l'uovo, le erbe tritate finemente e un pizzico di sale.
- 4 Formate dei rotolini di circa 1,5 centimetri di diametro, tagliate gli gnocchi e cuoceteli in acqua bollente salata, fino a quando vengono a galla.
- 5 Conditeli con i pomodori immersi per pochi secondi in acqua bollente, pelati e tritati e cotti brevemente in padella con 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine, le foglioline di due rametti di maggiorana e con la ricotta tagliata a scaglette.