



GNOCCHI DI RICOTTA AL POMODORO

lericettediziapatty.blogspot.it



Ingredienti:

500 g di ricotta
250 g di farina per pasta fresca
2 uova
100 g di grana grattugiato
1 cucchiaino di sale
noce moscata
1 bottiglia di sugo pronto di pomodoro ciliegino
Olio evo Dante a piacere

Preparazione:

Per fare questi gnocchi ci vuole davvero un attimo, basta mescolare tutti gli ingredienti e se vi sembra troppo appiccicoso, aggiungete ancora un pochino di farina ma senza esagerare, deve rimanere un composto morbido. Formate gli gnocchi formando dei rotolini che taglierete a pezzetti. Cuoceteli in acqua calda salata e appena salgono a galla, toglieteli con una schiumarola e tuffateli subito nel sugo di pomodoro. Unite un filo di olio evo a crudo sugli gnocchi e servite con una bella spolverata di formaggio grattugiato.