

Gnocchetti di ricotta al nasturzio con pomodori stufati

Per 15 gnocchetti (5 porzioni)

Gnocchetti di ricotta al nasturzio:

50 g di burro
2 uova intere
200 g di ricotta
2 cucchiaini colmi di farina, di cui un po' di farina integrale macinata grossa
un po' di parmigiano grattato
un po' di nasturzio biologico mescolato con qualche goccia di olio d'oliva

Pomodori stufati:

2 pomodori pelati tagliati a dadini
2 cucchiaini di olio d'oliva
un po' di cipolla tagliata, sale, pepe e basilico

Preparazione:



- Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente
- Mescolare il burro fino a ottenere una consistenza spumosa, quindi mescolare le uova, la ricotta, il parmigiano, la farina, il nasturzio e il sale e tenere in fresco per un'ora coprendo il composto.
- Aiutandosi con un cucchiaio, formare delle palline nel palmo della mano e gettarle in acqua bollente appena salata. Immergere il cucchiaio nell'acqua per far staccare il gnocchetto dal cucchiaio.
- Far cuocere con pentola coperta per 12 minuti, dopo 5-6 minuti girare ogni gnocchetto per non farlo rimanere troppo molle sulla parte superiore.
- Fare attenzione a non farli cuocere troppo a lungo.
- Servire con burro fuso, parmigiano, erba cipollina e i pomodori stufati.