



RICETTA

GNOCCHI CON BURRO E SALVIA



SALVIA MAXIMA



INGREDIENTI

Per gli gnocchi

- › 100 g di amaranto
- › 150 g di ricotta fresca
- › 20 g di Formaggio grana grattugiato
- › 130 g di farina
- › 60 g (1 medio) di uova
- › noce moscata
- › di sale
- › pepe

Per il condimento

- › 30 g di burro
- › Qualche foglia di salvia
- › 20 g di Formaggio grana grattugiato

TEMPI DI PREPARAZIONE

Tempo di preparazione: 30 min

PROCEDIMENTO

Per prima cosa bollire l'amaranto in acqua per 15 minuti. Per gli esatti tempi di cottura, controllare in confezione. Scolare l'amaranto in un colino a maglie strettissime e lasciar intiepidire. In una ciotola, mescolare la ricotta fresca con l'amaranto, il pepe, la noce moscata, l'uovo ed il formaggio grana. Aggiungere ora tanta farina quanto basta per ottenere una consistenza morbida e leggermente appiccicosa. In questa fase non è necessario aggiungere il sale perché gli gnocchetti verranno poi bolliti in acqua salata.

Preparare il sugo. In una padella, fondere dolcemente il burro ed unire la salvia fresca, accuratamente lavata ed asciugata. Lasciar aromatizzare il burro mantenendo una fiamma dolcissima. In una casseruola capiente, portare ad ebollizione abbondante acqua e salarla leggermente. Versare l'impasto di gnocchi in una sac à poche e tagliare l'estremità con le forbici. Non appena l'acqua inizia a bollire, posizionare la sac à poche sopra la casseruola e spingere il composto all'estremità della tasca in modo da farlo scivolare direttamente nell'acqua: ottenere dei piccoli gnocchetti aiutandosi con un coltello. Con la schiumarola, rimuovere man mano gli gnocchi dall'acqua di cottura non appena iniziano a galleggiare, e disporli nella padella del sugo. Continuare in questo modo, fino a terminare tutto l'impasto.

Alzare la fiamma della padella e rosolare velocemente gli gnocchetti. Servire con del formaggio grana e qualche foglia di salvia fresca.