

Gnocchi del casaro



Ingredienti

Per gli gnocchi :

250 ricotta fresca
2 cucchiai pan grattato
1 cucchiaio farina
1 uovo intero
Sale q.b.

Per il condimento :

100gr burro
4 foglie di salvia
70 gr formaggio latteria

Preparazione

In una ciotola mescolo la ricotta con l'uovo, un pizzico di sale e unisco la farina premescolata al pangrattato.

Lascio riposare l'impasto 10 minuti.

In una pentola con acqua salata che sobbolle con l'aiuto di un cucchiaio formo gli gnocchi, quando sono a galla gli giro alcune volte e cucino per circa 8 minuti.

In una padella sciolgo il burro con la salvia, condisco gli gnocchi scolati e grattuggio sopra il formaggio latteria.

