GNOCCHETTI DI RICOTTA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di erbette (biete),
- 300 g di ricotta romana,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano,
- 50 g di formaggio parmigiano reggiano per condire,
- 100 g di burro,
- 50 g di farina bianca,
- 2 tuorli d'uovo,
- salvia tritata,
- maggiorana tritata,
- rosmarino tritato,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Sciacquate le erbette, quindi tuffatele in acqua bollente salata e cuocetele per circa 2 minuti.
Scolatele e sgocciolatele.
Passatele al passaverdure insieme con la ricotta, usando il dischetto medio, e raccogliete il ricavato in una ciotola.
Incorporatevi i 2 tuorli, la farina, 100 g di grana, un pizzico di sale, una manciata di pepe e una grattata di noce moscata.
Mettete a bollire abbondante acqua; al bollore, salatela, quindi gettatevi il composto prendendone un po' alla volta con 2 cucchiaini.
Scolate gli gnocchetti man mano che vengono a galla e deponeteli in un piatto caldo, cosparsi con il grana rimasto.
Soffriggete il burro, unite il trito aromatico, versate sugli gnocchetti e servite.