

GNOCCHI DI RICOTTA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di ricotta fresca,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 2 uova,
- sale,
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato,
- zenzero,
- alcuni chiodi di garofano,
- 1 pizzico di noce moscata,
- 7 cucchiaini di fiocchi d'avena,
- 4 cucchiaini di fiocchi di miglio,
- 4 cucchiaini di farina di frumento semintegrale (tipo 2),
- 1 rametto di salvia,
- burro.

Mettete anzitutto la ricotta in una terrina e sbattetela con un cucchiaino di legno, in modo da renderla cremosa.

Aggiungeteci 3 o 4 cucchiaini d'olio, le uova, un poco di sale, il formaggio grattugiato, dello zenzero grattugiato o tritato al momento, alcuni chiodi di garofano tritato in un mortaio, un pizzico di noce moscata e, infine, i fiocchi di avena, miglio e la farina.

Amalgamate con cura e lasciate poi riposare per mezzora in frigorifero, quindi formate un cilindretto con l'impasto e ricavate gli gnocchetti della misura desiderate.

Portate a ebollizione dell'acqua salata, lessatevi gli gnocchi e serviteli asciutti, dopo averli scolati, con un condimento di burro fuso e salvia.