

GNOCCHI DI RICOTTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di ricotta,
- 300 g di formaggio grana grattugiato,
- 3 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiaini di farina,
- 1 presa di noce moscata,
- burro,
- sale,
- pepe.

Passare la ricotta al setaccio ed amalgamarvi la farina e 250 g di grana.

Unire uno alla volta i tuorli, salare e pepare ed insaporire con una presa di noce moscata.

Mescolare bene l'impasto e formare dei piccoli gnocchi.

Portare ad ebollizione abbondante acqua salata e versarvi gli gnocchi, cuocerli per pochi minuti e scolarli con una schiumarola.

Metterli in una zuppiera e condirli con burro fuso e il grana avanzato.