

## Gnocchetti di ricotta alle erbe



Esecuzione: Media

Preparazione: 20

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Riunisci in una terrina la ricotta, 150 g di farina, un pizzico di sale, le uova, il grana e una grattugiata di noce moscata. Impasta con cura fino ad ottenere un composto abbastanza consistente, suddividilo in piccoli pezzi con cui formerai dei serpentelli del diametro di 2 cm. Taglia con il coltello dei tocchetti lunghi 2 cm, infarinali leggermente e cuocili in acqua bollente salata per 2' dal momento in cui vengono a galla.

Scolali delicatamente con un mestolo forato, disponili nei piatti e condiscili con il burro aromatizzato alle erbe.

### Ingredienti per 4 persone

- Per gli gnocchi:

- 350 g di ricotta romana
- 180 g di farina bianca 00
- 2 uova
- noce moscata
- 40 g di burro
- 1 cucchiaio di erbe aromatiche tritate (salvia, rosmarino, timo)
- sale