

## Gnocchi di ricotta al sugo di noci



Gli gnocchi di ricotta sono un primo piatto delicato, facile e veloce da preparare. Sono molto meno conosciuti degli gnocchi di patate ma sono buonissimi e si possono condire in tanti modi. In questa ricetta li prepariamo con un sughetto di noci e panna.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 20'

Cottura: 5'

Dosi per 4 persone

## Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

- 500 g di ricotta di pecora
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di pecorino stagionato grattugiato
- 1 cucchiaino di sale
- 300 g di farina 00

Per il sugo di noci

- 15 noci sgusciate
- 125 g di panna
- peperoncino
- aglio
- sale e pepe

Ecco come preparare gli gnocchi. In una ciotola versa la ricotta ed ammorbidiscila mescolando con una forchetta, aggiungi quindi il parmigiano, l'uovo ed il sale. Una volta amalgamati bene questi ingredienti, aggiungi la farina poca alla volta. Quando il composto diventa abbastanza denso continua a lavorarlo in una spianatoia fino ad aggiungere tutta la farina.

Quando l'impasto è omogeneo stendilo con un mattarello per ottenere una sfoglia spessa circa 2 cm. Ricavane quindi delle strisce larghe circa 2 cm tagliandole con il coltello: arrotolale con le mani e taglia gli gnocchi più uniformemente possibile. Stendili quindi in un vassoio ben infarinato e lasciali riposare un po', giusto il tempo di preparare il sughetto di noci.

Trita le noci sgusciate con un tritatutto. In una padella fai scaldare un filo d'olio con uno spicchio d'aglio e poco peperoncino, quindi aggiungi le noci sminuzzate e poco dopo la panna ed un pizzico di sale; fai scaldare un po' e spegni il fuoco.

Metti a bollire l'acqua, salala e butta gli gnocchi. Saranno cotti in pochi minuti, quando torneranno a galla.

Scolali e versali nella padella con il sugo di noci, riaccendi il fuoco e amalgama bene il tutto aggiungendo alla fine una spolverata di pepe e del parmigiano grattugiato a piacere.

