

Gnocchi di ricotta |

Recette pour 12 tapas



Description

Un plat rustique en toute simplicité qui ravira petits et grands

L'astuce du chef

Il est possible de servir ces gnocchis dans la sauce de votre choix.

Ingrédients

Les Gnocchi

- 400 Gr Farine
- 220 Gr Ricotta
- 3 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 20 Gr Parmesan râpé
- 1 Pincée(s) Sel

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Gnocchi

Dans un bol, mélangez la ricotta, les jaunes d'oeufs, le Parmesan râpé et le sel. Ajoutez la farine et mélanger avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière.

Continuez le pétrissage durant 5 mn avec la pomme de la main sur la table.

Enveloppez la pâte d'un film alimentaire ou d'un linge et laissez reposer durant 30 mn.

Découpez un morceau de la pâte, entre vos mains et sur la table, réalisez un boudin régulier de 1 cm de diamètre.

Farinez la lame d'un couteau, détaillez des morceaux du boudin d'1/2 cm.

Mélangez les morceaux avec un peu de farine pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

Cuisson Gnocchi

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition, y plonger les gnocchis.
Ils seront cuits dès qu'ils remontent à la surface et qu'ils flottent.

Bon appétit!