



LE RICETTE PARMAREGGIO

GNOCCHI ALL'ORTICA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

Ortica, Uova "400 g. di ricotta fresca 200 g. di ortiche 150 g. di farina bianca "00" 60 g. di Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 Mesi Parmareggio 2 uova sale e pepe Per il condimento: 50 g. di Burro Parmareggio Parmigiano Reggiano Grattugiato 30 Mesi Parmareggio salvia"

DESCRIZIONE

Lavare le ortiche, scolarle, strizzarle e tritarle finemente al coltello. Passare al setaccio la ricotta e mescolarla con la farina, le ortiche, il Parmigiano Reggiano Grattugiato Parmareggio, le uova, sale e pepe. Mescolare il tutto, prima con un cucchiaino di legno e poi con le mani, fino ad ottenere un composto omogeneo di media consistenza. Utilizzando due cucchiaini formare degli gnocchi e delle quenelle, passarli nella farina distribuita sulla spianatoia e lasciarli asciugare per circa 2 ore. In una padella sciogliere il Burro Parmareggio e insaporirlo con qualche foglia di salvia. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e scolarli con un mestolo forato appena emergono in superficie. Saltarli in padella con burro e salvia, fare insaporire e servirli caldi spolverizzati con Parmigiano Reggiano Grattugiato.