

Gnocchi di ricotta e pesto in salsa. Ridi ridi...



...che mamma ha fatto gli gnocchi!!!

Magaaaaaaari! Adoro gli gnocchi della mamma, quelli veri che sanno di patate, ed è una vita che non ne faccio una bella scorpacciata. Sarà che ogni volta che vado a casa, per un motivo o per l'altro, gli gnocchetti passano sempre nel dimenticatoio...Però quasi quasi, visto che domenica verrà lei a trovarmi, potrei farci un pensierino: gnocchi in cambio di focaccia potrebbe essere un'equa collaborazione, che ne dite? Per il momento invece per gli gnocchi dovrete accontentarvi dei miei.

La ricetta è elementare, la saprebbe anche un bambino: lava le patate, lessa le patate, sbuccia le patate, schiaccia le patate (possibilmente senza rimetterci anche un dito, vero gioia?), impasta le patate con la farina, taglia gli gnocchi... voilà! Ecchecivuele?

Mhhhhh, e voi credete davvero che con i miei attacchi di pigrizia acuta avrei messo su tutto questo ambaradan? Nooooooooooooo!

Molto più velocissimamente: apri una vasetta di ricotta, sgocciola bene la ricotta, impasta la ricotta con la farina, forma gli gnocchetti et rivoilà, les jeux sont fait ^__^ Eh sì ragazzi miei, oggi Calimero consiglia: gnocchi di ricotta..ma con un qualcosa in più!

Gnocchi di ricotta e pesto in salsa

Print

Prep time

30 mins

Cook time

15 mins

Total time

45 mins

Per 2 persone

Author: Federica

Recipe type: Primi piatti

Serves: 2

Ingredienti

- – per gli gnocchi
- 200 gr di ricotta
- 100 gr di farina
- 1 uovo piccolo
- 40 gr di parmigiano
- 1-2 cucchiaini di pesto di rucola (o al basilico, se preferite)
- sale
- – per la salsa
- polpa di pomodoro a pezzettoni
- 1-2 cucchiaini di pesto (lo stesso tipo usato per gli gnocchi)
- parmigiano grattugiato
- cipolla
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Sgocciolare la ricotta, in modo che sia ben asciutta e lavorarla a crema in una ciotola. Aggiungere l'uovo, il parmigiano, il pesto (1-2 cucchiaini secondo il gusto personale; io ho abbondato) e amalgamare.
2. Di seguito aggiungere la farina ed impastare.
3. Regolare di sale.
4. Con il composto di ricotta formare gli gnocchi secondo

le proprie abitudini (io ho fatto delle palline ma si possono formare dei rotolini e tagliarli a pezzetti).

5. Nel frattempo tritare un pezzetto di cipolla e farlo rosolare in una padella con un filino di olio, aggiungere la polpa di pomodoro e portare il sugo a cottura senza farlo restringere troppo. Fuori dal fuoco aggiungere il pesto e mescolare.
6. Regolare anche qui di sale secondo i propri gusti.
7. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata e scolarli appena vengono a galla.
8. Trasferirli nella padella con la salsa, mescolare delicatamente, completare a piacere con il parmigiano grattugiato e servire.



Bon appétit et bon week-end a tutti.