



LE RICETTE PARMAREGGIO

GNOCCHI ALL'ORTICA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Grattugiato 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

- 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
- 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.