



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002873 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 06 Mag 2019 alle ore 15:04

da JASMINE LAMBOGLIA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gnocchi di ricotta speziati al pomodoro giallo, gratinati al forno

Gli gnocchi di ricotta speziati sono un'alternativa particolare ai classici gnocchi di patate ma allo stesso tempo ci regalano un gusto e una morbidezza unica, sono conditi con il datterino giallo sfrigolato leggermente in padella con l'aglio in camicia. Il datterino giallo va a sostituire la besciamella, adatta per i piatti in teglia, ma questo sughetto chiaro ci regala tanto sapore e soprattutto è molto più leggero e per la sua consistenza vellutata si presta alle ricette che vogliono essere cremose. Una spolveratina di formaggio grattugiato e subito in forno per ottenere una leggera croccantezza.

Tempo di preparazione: 35 minuti

Ingredienti per 3 persone

500 g di ricotta
500 g di farina
Sale q.b.
Noce moscata q.b.
Pepe q.b.
Cannella q.b.
300 g di datterino giallo in conserva
n. 1 spicchio d' aglio
Olio evo q.b.
Foglioline di menta (facoltativo)

Prodotti utilizzati

Ricotta vaccina locale - farina di grano senatore cappelli bio - datterino giallo La Fiammante - olio bio - aglio bio

Strumenti di cottura

forno - fornelli

Preparazione

Come prima cosa prepariamo gli gnocchi. In una ciotola lavoriamo con una forchetta la ricotta con un pizzico di sale, la cannella, il pepe e la noce moscata. Aggiungiamo a poco a poco la farina e mescoliamo sempre con la forchetta, man mano che aggiungiamo farina, amalgamiamo con le mani, e trasferiamo il composto su una spianatoia continuando a lavorare l'impasto finché non avrà raggiunto una consistenza asciutta ma morbida e malleabile. Formiamo un panetto e dividiamolo in più parti uguali. Lavoriamo i pezzetti di impasto allungandoli e formiamo dei cilindri. Tagliamo i cilindri con un coltello in tanti tocchetti e sistemiamo ben distanti tra di loro sul piano ben infarinato. In una padella, facciamo imbiondire l'aglio in camicia e poi lo togliamo, aggiungiamo il pomodoro e facciamo rosolare fino a che non si asciughi un po' della sua acqua., dopodiché aggiustiamo di sale e pepe. In una pentola con abbondante acqua salata, caliamo gli ogni un po' alla volta, appena salgono a galla sono pronti e quindi li preleviamo con una schiumarola e li aggiungiamo al pomodoro. Saltiamo un po' in padella e versiamo il tutto in una pirofila. Cospargiamo con un po' di formaggio grattugiato e inforniamo a 200° per circa 15-20 minuti, il tempo di fare una bella crosticina. Aggiungere a piacere, prima o dopo la gratinatura qualche fogliolina di menta.

Vino consigliato

Vino Corvo Bianco (Sicilia) oppure Rosato Apicella (Campania)