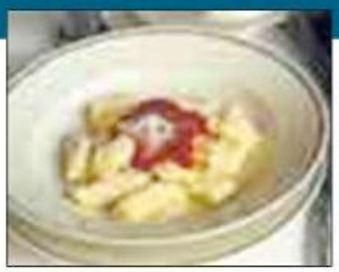
LA RICETTA

Gli gnocchi alla ricotta dell'Artusi



Pellegrino Artusi nel 1891 pubblicò un ricettario che codificò la cucina italiana. Nacque a Forlimpopoli, in Romagna, dove oggi è attiva "Casa Artusi": ne dirige la scuola di cucina Carla Brigliadori, che mi ha insegnato e preparare questi gustosi e morbidi gnocchi con la ricotta. **(c.v.)**

Ingredienti per 4 persone:
ricotta g 300
farina g 100
Parmigiano-Reggiano grattugiato g 60
uova 2 intere e 2 tuorli
sale, noce moscata
una grattatina

Preparazione
(15 minuti circa):
Passate al setaccio la ricotta ben scolata dal siero. Aggiungete la farina, il Parmigiano Reggiano grattugiato, sale e noce moscata. Amalgamate e poi unite le uova: dovete ottenere un composto omogeneo e alquanto morbido. Versatelo su una spianatoia ben infarinata e con le mani infarinate formate dei cilindretti della dimensione di un dito. Tagliateli in gnocchetti lunghi circa 3 cm. Tuffateli in acqua bollente salata e lessateli per due o tre minuti, scolateli con una schiumarola e conditeli a piacere in padella. Sono ottimi con burro e formaggio, oppure con salsa di pomodoro o ragù di carne.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato