



FREGOLÒZ DI JÈRBIS

(GNOCCHETTI ALLE ERBE)

INGREDIENTI

*g 100 di retrepis o spinaci • g 30 di prezzemolo • g 100 di bietina • g 100 di ortiche • g 250 di farina 00 •
noce moscata grattugiata • sale e pepe • 1 uovo • 1 dl di latte • 1 cipolla piccola • g 100 di burro •
g 100 di ricotta affumicata • 1 pizzico di bicarbonato*

PREPARAZIONE

Mondare e lavare bene le erbe. Sbollentarle in abbondante acqua salata nella quale aggiungere un pizzico di bicarbonato. Scolarle, quindi rosolarle insieme al burro ed alla cipolla tritata. Passare il tutto al frullatore aggiungendo il latte, quindi incorporare la farina, le uova, la noce moscata, sale e pepe. Amalgamare bene il tutto mescolando con la frusta fino ad ottenere un composto omogeneo. In una pentola di acqua bollente salata buttare gli gnocchetti formati con l'aiuto di un cucchiaino; appena questi verranno a galla raccoglierli con un mestolo forato e metterli in acqua fredda. Alla fine, terminato l'impasto, immergerli ancora in acqua bollente salata per 2 minuti, scolarli e condirli con burro fuso e ricotta grattugiata.



VINI CONSIGLIATI

Biancosesto
Sauvignon
Col de Bliss Ribolla G. Cru

