



GNOCCHI DI ORTICHE

INGREDIENTI

*g 200 di farina • g 250 di ortiche fresche • 2 uova • g 50 di ricotta fresca • g 50 di pane • cl 100 di latte •
noce moscata • g 200 di burro • g 100 di ricotta affumicata •*

PREPARAZIONE

Lessare le ortiche in acqua salata, dopodiché scolarle e frullarle. Incorporare le uova, la farina e la ricotta, una grattugiata di noce moscata ed il pane precedentemente ammorbidito nel latte. Aggiustare di sale, quindi formare con il cucchiaio dei piccoli gnocchetti che andranno adagiati nell'acqua bollente. Appena questi verranno in superficie, toglierli dall'acqua e disporli nel piatto. Condire gli gnocchetti con il burro fuso e la ricotta affumicata grattugiata.



VINI CONSIGLIATI
Col de Bliss Ribolla G. Cru
Friulano
Valmasià

