



Gnocchi di ricotta bianchi e verdi con il sugo di Canocchie

Prepara 2 impasti per gli gnocchi: Il primo con 2 etti di ricotta, 1 etto di forma grattugiata, 1 uovo e tanta farina q.b. Il secondo con 2 etti di ricotta, 1 etto di forma grattugiata, 1 uovo, la rucola tritata finemente e tanta farina q.b. (la rucola puoi frullarla insieme all'uovo con un frullatore ad immersione). Impasta bene e fai riposare mezz'ora. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi la salsa di pomodoro, un po' di panna liquida, le canocchie, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato e porta a cottura (a piacere puoi aggiungere un pizzico di peperoncino).

Da ogni impasto ricava dei cilindri di circa 1 cm. e tagliali a tocchetti di 2 cm. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli gnocchi, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
