



Gnocchi di ricotta con stracchino e mozzarella





Prepara l'impasto per gli gnocchetti amalgamando tutti gli ingredienti, poi fai riposare mezz'ora. In una padella adeguata fai soffriggere in poco olio lo scalogno tritato, aggiungi la salsa di pomodoro, lo stracchino, poca mozzarella tagliata a dadini, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato, un po' di panna liquida e porta a cottura (circa 5-10 minuti).

Dall'impasto ottenuto forma gli gnocchi. Stendi e arrotola la pasta, forma dei cilindri lunghi di circa 1 cm. e poi taglia a tocchetti di 2 cm. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli gnocchi, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo, guarnisci ogni piatto con la mozzarella tritata e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---