Gnocchetti di RICOTTA su crema di PISELLI

INGREDIENTI

- Ricotta vaccina 250 gr
- Farina 00 90 gr. — 1/2 della ricotta
- Pangrattato 35 gr.
- Grana Padano 65 gr. — 1/2 della farina + paneg.
- 1 uovo
- Piselli 250 gr
- Guanciale
- Scamorza affumicata
- Sale
- Olio di oliva

1

In una bacinella mettere la farina, il pangrattato, la ricotta, il Grana Padano, un uovo intero e un pizzico di sale.

Miscelare tutti gli ingredienti fino attendere un impasto omogeneo e morbido al tatto.

2

Mettere un po' di farina sul piano di lavoro e, con l'impasto, creare dei filoncini di circa un centimetro di diametro.

Tagliare i filoncini con un coltello in tanti segmenti omogenei.

In ultimo formare con ciascuno una pallina.

Mantenere leggermente infarinati i gnocchetti per evitare che si attacchino l'uno all'altro.

3

In un pentolino far scaldare un filo di olio d'oliva con il guanciale. Rigirare il guanciale facendogli rilasciare il proprio grasso a fuoco moderato.

Quindi rimuovere i guanciale e ripassare i piselli.

Aggiungere dell'acqua (se disponibile del brodo vegetale meglio) e portare a cottura i piselli. Se si utilizzano quelli già lessati basterà scaldarli un poco.

Frullare il tutto aggiungendo con un mixer a immersione.

4

Lavorare con il mixer fino ad ottenere una crema fluida e vellutata aggiungendo dell'acqua o brodo vegetale per controllare la consistenza.

Regolare il sale. A piacere è possibile aggiungere del Grana Padano grattuggiato.

Portare a ebollizione una pentola di acqua.

Intanto creare delle scaglie di scamorza affumicata con la grattugia a maglia larga.

5

Puoi servire.

Immergere i gnocchetti nell'acqua portata a bollore e salata. Scolare con una schiumarola i gnocchetti appena vengono a galla e metterli direttamente nel piatto adagiandoli sulla crema di piselli. Terminare il piatto con le scaglie di scamorza e...

BUON APPETITO

Piatto molto delicato e particolare.

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali