



Gnocchetti di ricotta - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Primi piatti - pasta fresca - gnocchi

Impasto per gli gnocchi:

400 gr. di ricotta ben scolata

300 gr. di farina 00

50 gr. di parmigiano

1 uovo intero

sale

la quantità di farina è variabile perchè dipende dalla quantità di liquido della ricotta. Dosare la farina à la parte più difficile perchè si rischia che diventino troppo "pesanti" quando cuociono. L'impasto va lavorato poco e devono essere teneri.

eCucinando.it