



RICETTA: GNOCCHI DI RICOTTA ALLE OLIVE



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Gentile

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 40 min.

Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di ricotta
- 100 g di farina
- un pizzico di noce moscata
- 70 g di olive taggiasche denocciolate
- 1 mazzetto di basilico
- 1/2 cipolla
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI GENTILE
- 500 g di pomodori
- 100 g di parmigiano grattugiato
- sale
- pepe

Olio consigliato:



Gentile

Preparazione:



Sbollenta i pomodori e privali della pelle (1), dei semi, dell'acqua di vegetazione e tagliali a pezzetti (2). In un tegame con l'olio fai appassire la cipolla tritata, unisci i pomodori (3),



un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe e cuoci per circa 10 minuti. Quando la salsa si sarà addensata unisci il basilico, lavato, asciugato spezzettato e le olive (4). Nel frattempo metti in una terrina la ricotta, la farina, 80 g di parmigiano, un pizzico di sale, una macinata di pepe e una grattata di noce moscata (5) e lavora fino a ottenere un impasto dalla consistenza omogenea (6).



Realizza gli gnocchi modellando dei cilindri di circa 1,5 cm di diametro (7) e tagliandoli ogni 2 centimetri (8). Cuoci gli gnocchi in acqua bollente salata (9) e quando vengono a galla, scolali con un mestolo forato e trasferiscili nei piatti. Condisci con il sugo preparato, cospargili con il parmigiano rimasto, un filo d'olio e servi ben caldi.