



Ricetta per gnocchi di ricotta

Vi servono

- una confezione di ricotta 200-250g,*
- 150g di farina,*
- 50g di parmigiano,*
- 1 uovo e*
- un pizzico di sale.*

Mescolate gli ingredienti, formate i gnocchi e buttateli in acqua bollente esattamente come per i classici gnocchi di patate. Ottimi con burro e salvia o il sugo che meglio gradite.

In sù la Scima / gennaio 2018