GNOCCHI DI RICOTTA CON CUORE AL CASOLET

Tiziano Dossi - Chalet Alpenrose

GNOCCHETTI CON UN CUORE MORBIDO AL FORMAGGIO CASOLET

DOSI PER 4 PERSONE

INGREDIENTI

500 g Ricotta vaccina fresca
150 g di Farina 00
150 g Trentinograna DOP
Noce moscata q.b.
Formaggio Casolet

Burro fuso o olio extravergine d'oliva per condire

PROCEDIMENTO

Lavorare la ricotta ben scolata del siero insieme alla farina 00 e al Trentingrana grattugiato. Formare un impasto omogeneo. Formare dei filoncini del diametro di circa 4-5 cm, quindi ricavare delle palline e inserire all'interno di ciascuna 1 cubetto di casolet di circa 1 cm di grandezza. Sigillare bene e passare alla cottura in acqua bollente salata. Quando gli gnocchi salgono in superficie sono pronti per essere scolati.

Se si preferisce, una volta cotti, si possono far rotolare gli gnocchi in un piatto cosparso di Trentingrana, così che il formaggio aderisca sullo gnocco ancora umido.

Servire con olio extravergine di oliva oppure con burro fuso.

Durante la stagione autunnale gli gnocchi possono essere accompagnati da una purea di zucca con noci tostate. Per la guarnizione del piatto si possono utilizzare delle mele, precedentemente stufate in padella o passate al forno a vapore, della noce moscata e, in base alla stagione, qualche fiore di campo.

POMARIA
Strada della mela e dei sapori DELLE VALLI DI NON E DI SOLE
COVA. cucine che fanno storia