



CUCINA CON NOI!

Gnocchi di ricotta ai carciofi

INGREDIENTI

300 g di ricotta ben sgocciolata

2 uova medie

200/250 g di farina (dipende dall'umidità della ricotta)

500 g circa di Parmigiano Reggiano grattugiato

1 busta di [Verduri ai Carciofi Orogel](#)

[3/4 Carciofi a Spicchi Orogel](#)

olio evo

sale e pepe

noce di burro



30



2



Media



Primi Piatti



Padella e Pentola

Preparazione

- 1** Per gli gnocchi: su un piano di lavoro setacciare la ricotta ben sgocciolata in un colino a maglie fitte. Unire alla ricotta le uova, il Parmigiano, la noce moscata, la farina e regolare di sale. Impastare tutti gli ingredienti sino ad ottenere un impasto morbido ma amalgamato e non appiccicoso. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido unire altra farina setacciata.
- 2** Infarinare molto bene il piano lavoro, staccare dei pezzetti dall'impasto, formare dei bastoncini del diametro di circa 3/4 cm e tagliare a pezzetti. Far asciugare gli gnocchi di ricotta sul piano di lavoro ben infarinato e distanziati.
- 3** Portare a bollore abbondante acqua salata e cuocere gli gnocchi di ricotta, saranno pronti appena saliranno a galla. Scolarli delicatamente con una schiumarola. Cuocere il Verduri come da indicazioni nella busta.
- 4** In padella sciogliere una noce di burro, rosolare i carciofi e adagiare gli gnocchi scolati. Alla fine salare e pepare a piacere. Mettere nel piatto il Verduri e gli gnocchi con i carciofi. Spolverate abbondantemente con pepe e un filo di olio.



