

GNOCCHI DI RICOTTA CON GHEE PINOLI E LIMONE

Per gli gnocchi:

- una ricotta di capra (300 gr)
- farina tipo 0 q.b.
- 1 uovo
- una presa di sale
- una spolverata di curry

Per condire:

- pinoli
- ghee
- buccia di limone

(tutti gli ingredienti che ho usato sono biologici)

Ho schiacciato con la forchetta la ricotta, ho aggiunto l'uovo, il sale e il curry e ho aggiunto a poco a poco la farina impastando fino ad arrivare alla consistenza morbida ma malleabile con le mani tipica degli gnocchi. Ho fatto i rotolini, tagliato, passato sulla forchetta facendo il buco in mezzo (cuociono meglio) e messo in freezer.

Mentre l'acqua bolliva ho tostato in padella i pinoli, lasciato raffreddare, aggiunto un cucchiaio di ghee scarso, sciolto a fuoco spento con poca acqua di cottura degli gnocchi che nel frattempo avevo tolto dal freezer e buttato nell'acqua salata.

Cuociono in un attimo, si scolano appena vengono a galla. Li ho aggiunti in padella col condimento, ho amalgamato bene per un minuto a fuoco basso solo per non farli raffreddare e aggiunto la buccia di limone. Tutto qui. Con queste dosi ne vengono due porzioni.

