

# Gnocchi di patate alla ricotta



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

## Preparazione



Tempo richiesto ca. 120 minuti



Difficoltà Facile - Per tutti



Dosi 6 persone

## Caratteristiche



Piatto Vegetariano - Gnocchi



Prodotto tipico Ricotta - Km 0



Adatto in Autunno - Pranzi in famiglia

## Gnocchi

### INGREDIENTI

- 1 uovo
- 400 g patate
- 180 g ricotta semi-grassa
- 50 g sbrinz
- Sale e noce moscata q.b.
- 42 g farina bianca
- 42 g semolino

## Gnocchi

### PROCEDIMENTO

1. Far cuocere le patate a vapore, farle asciugare, passarle con il passavergine e lasciar riposare;
2. Sbattere le uova e unire la ricotta;
3. Aggiungere la purea di patate, la farina, il semolino e amalgamare bene il tutto;
4. Lasciar riposare 30 minuti, affinché l'impasto si addensi;
5. Fate bollire abbondante acqua salata;
6. Formate degli gnocchi con l'ausilio di un cucchiaino o sacco da pasticciere e fateli scivolare nell'acqua bollente;
7. Cuocere per 5 minuti;
8. Scolarli e condirli con la salsa prevista.