

Gnocchi de pommes de terre au ricotta



Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation

| | | |
|---|--------------|--------------------|
|  | Temps requis | env. 120 minutes |
|  | Difficulté | Facile - Pour tous |
|  | Dosage | 6 personnes |

Caractéristiques

| | | |
|---|------------------|--------------------------------|
|  | Plat | Végétarien - Gnocchi |
|  | Produit Typiques | Ricotta - 0 km |
|  | Adapté en | Automne - Déjeuners en famille |

INGRÉDIENTS

Gnocchi

- 1 oeuf
- 400 g pommes de terre
- 180 g ricotta demi-grasse
- 50 g sbrinz
- Sel et noix de muscade selon les besoins
- 42 g farine blanche
- 42 g semoule

Gnocchi

PRÉPARATION

1. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur, laissez-les sécher, écrasez-les avec un moulin et laissez-les reposer.
2. Battez les œufs et ajoutez le fromage ricotta.
3. Ajoutez la purée de pommes de terre, la farine, la semoule et bien mélanger.
4. Laissez reposer pendant 30 minutes pour que la pâte épaississe.
5. Faites bouillir beaucoup d'eau salée.
6. Formez des gnocchi à l'aide d'une cuillère et faites-les glisser dans l'eau bouillante.
7. Cuire pendant 5 minutes.
8. Égouttez-les et assaisonnez-les avec la sauce prévue à cet effet.