

[← TUTTE LE RICETTE](#)

GNOCCHI CON FUNGHI E RICOTTA

30 MIN

MEDIA

PRIMO

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER UNA PERSONA:

- 180 gr. di gnocchi di patate
- 80 gr. di champignon freschi
- 50 gr. di ricotta vaccina
- Olio extravergine d'oliva
- ½ cucchiaino di buccia grattugiata di limone(non trattato)
- 1 cucchiaino di scalogno tritato
- 1 cucchiaino di vino bianco secco
- 1 foglia di salvia
- Sale
- Pepe nero al mulinello

PREPARAZIONE

Pulisci i funghi, sciacquali e tamponali con della carta da cucina, poi tagliali a fettine sottili che rosolerai per un paio di minuti in pochissimo olio in una padella con fondo antiaderente , a fine cottura salali leggermente.

Allo stesso tempo scalda un cucchiaino (scarso) di olio rosola la salvia per mezzo minuto, aggiungi lo scalogno e continua a rosolare, poi elimina la salvia e sfuma con il vino, unisci la ricotta , un paio di cucchiaini d'acqua, la buccia di limone, una presa di sale e una spolverata di pepe. Cuoci per un paio di minuti.

Intanto metti a lessare gli gnocchi in una pentola di acqua bollente salata. Quando vengono a galla scolali con la schiumarola , versali in una ciotola e condiscili con un cucchiaino d'olio perché non si incollino.

Mescola con delicatezza. Aggiungi la salsina di ricotta appena preparata e mescola ancora. Versa i funghi sugli gnocchi e servi subito.

PER UN TOCCO IN PIÙ



Il nostro extravergine Premi e Spremi è ideale per condire anche per le paste fresche. Provalo in questa ricetta!

CONDIVIDI

