GNOCCHI DI RICOTTA CON CHAMPIGNONS E SPECK AL BURRO FUSO



INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

- 500g ricotta
- 200g farina bianca
- 1 uovo
- 150g Champignons Trifolati C'era Una Volta 100% Italiani
- 10g parmigiano grattugiato
- 50g speck a julienne
- q.b. burro
- q.b. Salvia - Liofilizzata
- q.b. Pepe Nero Macinato Grosso
- q.b. sale
- q.b. pepe

PROCEDIMENTO

- In una bacinella mischiare la ricotta ben asciutta, la farina, l'uovo, il sale e il pepe.
- Stendere l'impasto ottenuto nella classica forma degli gnocchi, tagliare e cuocere in abbondante acqua salata.
- A parte scaldare gli champignon con del burro, lo speck e la salvia e versare sopra gli gnocchi appena scolati.
- Saltare ripetutamente e servire su un piatto caldo.
- Spolverare con parmigiano e pepe e servire.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Champignons Trifolati C'era Una Volta 100% Italiani



Salvia - Liofilizzata



Pepe Nero Macinato Grosso