



Vizio & Sfizio

GNOCCHI DI RICOTTA CON MACCO DI FAVE (primo piatto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

400 gr. ricotta

1 tuorlo

100 gr. farina bianca (Mulino Marino)

150 gr. fave larghe secche di Leoforte (Agrirape)

1 scalogno

mandorle a lamelle tostate

pecorino stagionato

erbe aromatiche (finocchietto, maggiorana, timo)

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Ammollate le fave per una notte. Il giorno seguente, scolatele.

Rosolate dolcemente in un tegame di terracotta lo scalogno tritato finemente con 3-4 cucchiaini di olio.

Unitevi le fave e fatele insaporire per qualche minuto, mescolando per non farle attaccare. Coprite a filo con acqua fredda. Insaporite con un pò di finocchietto tritato, salate e cuocete per 30-40 minuti (fino a quando si disfano, creando una sorta di purea). Se necessario aggiungete altra acqua.

Alla fine regolate di sale e pepate. Tostate le mandorle a lamelle in un padellino antiaderente, senza condimento.

Per gli gnocchi : setacciate la ricotta in una ciotola e la farina in un'altra. Unite il tuorlo alla ricotta, un pizzico di sale e quindi la farina. Impastate sino ad avere un composto omogeneo e modellabile. Staccate dei pezzi di composto e ricavate dei rotolini di 2 cm di diametro. Tagliateli a tocchetti per ottenere degli gnocchi e rigateli su un assetta rigagnocchi. Metteteli su un vassoio ben infarinati.

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata e scolateli quando vengono a galla. Conditeli con 2-3 cucchiaini di olio ed un pizzico di timo e maggiorana tritati.

Scaldare il macco e disponetelo a specchio su piatti individuali. Disponetevi sopra gli gnocchi e rifinite con qualche filetto di mandorla , il pecorino a scaglie ed un filo d'olio.

Se desiderate, potete rifinire anche con qualche dadino di pomodoro fresco fatto marinare con un pò di olio, sale, pepe ed erbe aromatiche, sia per dare colore, che freschezza al piatto.

Buon Appetito !!!