

Gnocchi di piselli

Gli gnocchi di piselli sono una leggera preparazione campana che vede i piselli cotti nel brodo e poi, una volta frullati, fatti raffreddare e uniti agli altri ingredienti per realizzare un composto compatto. Ecco i passaggi per gli gnocchi di piselli.



INGREDIENTI

- 400 g Piselli freschi sgusciati o piselli surgelati
- 300 g Ricotta
- 70 g Parmigiano grattugiato
- 2 Uova, tuorli
- 1 pizzico Cannella
- 50 g Farina
- - PER IL CONDIMENTO
- 80 g Parmigiano grattugiato
- 80 g Burro
- -INOLTRE
- 2 litri Brodo di carne
- 2 cucchiai Pinoli tostati
- 2 cucchiai tritato Basilico fresco

PREPARAZIONE



Fate cuocere i piselli nel brodo per circa 20 minuti; quando saranno teneri scolateli, frullateli e versateli in una terrina.



Lasciate raffreddare il frullato di piselli, poi amalgamatevi la ricotta, 70 g di parmigiano grattugiato, i tuorli d'uovo, i pinoli, la farina, il basilico tritato e la cannella, se il composto non fosse abbastanza consistente, aggiungete altra farina.



Staccate un pezzo dell'impasto, ricavatene un bastoncino grosso come un dito e tagliatelo a pezzetti di 2 cm. Ripetete l'operazione con il resto dell'impasto.



Fate cuocere pochi gnocchi alla volta nel brodo bollente. Man mano che vengono a galla, scolateli con una schiumarola e sistemateli in una pirofila.



Unite burro e parmigiano, poi mettete nel forno a 180 °C per 15 minuti. Alla fine gli gnocchi dovranno avere una crosticina dorata in superficie.