

Anche questa volta abbiamo pensato ad una ricetta dove potete mettere letteralmente le mani in pasta insieme ai vostri piccoli chef.

Come già sapete ci sono numerose varianti di tipi di gnocchi che si possono fare, oggi vi proponiamo due semplici e veloci ricette basi:

### **GNOCCHI DI RICOTTA – GNOCCHI DI CECI**

Il procedimento è lo stesso per entrambe le ricette, naturalmente cambia solo l'ingrediente che dà il sapore ai nostri gnocchi, ciò non toglie che potete variare il tipo di farina o aggiungere all'impasto erbe aromatiche e verdure a piacere.

## **GNOCCHI DI RICOTTA**

Ingredienti per 4 porzioni:

- 500 gr. di ricotta
- 300 gr. di farina "0"
- nr.2 uova piccole
- nr.4 cucchiaini di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 pizzico di sale

Procedimento:

In una ciotola capiente mescolare la ricotta con le uova, il parmigiano reggiano ed il sale.

Successivamente aggiungere un po' alla volta tutta la farina, fino ad ottenere un impasto compatto ma morbido al tatto.

Nel caso l'impasto risulti troppo umido, si può aggiungere altra farina.

Servendosi di un tagliere di legno procedere a confezionare gli gnocchi (come per gli gnocchi di patate).





Una volta pronti si possono cuocere in una pentola con acqua bollente salata, saranno cotti non appena saliranno a galla.

Il condimento degli gnocchi di ricotta può variare a seconda dei vostri gusti: pesto alla genovese, sugo al pomodoro, ragù di carne e perché no, sugo al pesce.

## GNOCCHI DI CECI

Ingredienti per 4 porzioni:

-320 gr. di ceci cotti (si possono utilizzare anche quelli in scatola, avendo cura di sciacquarli e scolarli bene prima di utilizzarli)

-nr.2 uova medie intere

-450 gr. di farina "0"

-sale e noce moscata q.b.



Procedimento:

Frullare i ceci fino ad ottenere una crema (utilizzando un robot), versarli in una ciotola capiente ed aggiungere le uova, il sale e una spolverata di noce moscata.

Aggiungere un po' alla volta la farina, fino ad ottenere un impasto compatto ma morbido al tatto.

Servendosi di un tagliere di legno procedere a confezionare gli gnocchi (come per gli gnocchi di patate).

Una volta pronti si possono cuocere in una pentola con acqua bollente salata, saranno cotti non appena saliranno a galla.

Gli gnocchi di ceci si possono condire con burro, salvia e formaggio grattugiato, oppure con il sugo al pomodoro.



Buon lavoro e buon appetito!!!!