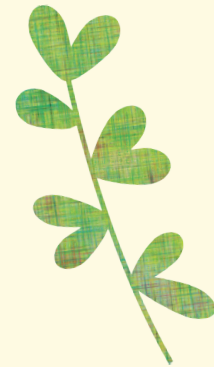


Gnudi de ricotta

{Fuente: bon apétit}

Ingredientes:

- 450g de queso ricotta
- 1 huevo grande batido
- 1 yema de huevo, batida
- 1/2 cdta. de pimienta negra recién molida
- 50g de queso parmesano rallado y algo más
- 1/2 cdta. de sal
- 60-70g de harina y algo más
- salsa de tomate para servir



1. Mezclar en un cuenco grande el queso ricotta, el huevo, la yema, la pimienta, la sal y los 50g de parmesano hasta que todos los ingredientes formen una masa homogénea (pueden quedar rastros visibles de ricotta). Incorporar la harina y revolver bien. Debe quedar una masa jugosa pero con la que sea posible hacer una pequeña pelota. Si la masa está demasiado húmeda, añadir un poco más de harina.
2. Enharinar una bandeja de horno con abundante harina. Con la ayuda de dos cucharas, formar unas pequeñas bolas alargadas, semejantes a los gnocchi, depositarlas en la bandeja y espolvorear por encima con más harina. Deberían salir unos 25-30 gnudi.
3. Llevar a ebullición una cazuela de agua con sal. Añadir los gnudi y cocer unos 5-6 minutos, removiendo de vez en cuando, hasta que los gnudi estén suaves. A pesar de que suelen salir a la superficie bastante pronto, continuar con la cocción pues de lo contrario los gnudi pueden quedar gomosos en el interior.
4. Una vez listos, retirar de la cazuela con una espumadera, distribuir entre los platos y servir acompañados de salsa de tomate y más queso parmesano por encima.

