

Gnocchetti di ricotta e asparagi con uovo mimosa

Ecco un piatto colorato e gustoso perfetto per grandi e piccoli. Prova questa ricetta sana e facile con asparagi e uova.



Per far gustare la verdura anche ai più piccoli, quello che ci vuole è un bel **piatto colorato** come questo. Gli **gnocchi di ricotta** hanno un sapore delicato, esaltato dal Parmigiano Reggiano, e sono accompagnati da un leggero **sughino di asparagi** ([facilissimi da pulire!](#)).

E il tocco di colore? Ci pensa l'**uovo mimosa**, che non è altro che il tuorlo d'uovo sodo sbriciolato che assomiglia a tanti fiori di mimosa sparsi sul piatto.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 15 min.

Ingredienti

(per 1 persona)

Per gli gnocchi:

100 g di ricotta fresca Despar Vital

20 g di Parmigiano Reggiano Despar Premium grattugiato

40 g di farina integrale di grano tenero + una manciata per la lavorazione degli gnocchi

Per il condimento:

2 asparagi tagliati a cilindretti

1 cucchiaino di cipollotto

1 uovo sodo Bio, Logico Despar

1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar

Procedimento

1. Versa la ricotta in una terrina e lavorala con una forchetta. Aggiungi il Parmigiano e la farina. Lavora ancora in modo da avere un composto omogeneo. Se risultasse troppo umido, aggiungi un po' di farina.
2. Forma una palla e adagiala sul piano da lavoro infarinato. Ricava dei cilindretti e taglia gli gnocchi della forma desiderata.
3. Cuoci per 5 minuti a fuoco basso in padella con olio e un mestolino di acqua il cipollotto e gli asparagi tagliati.
4. Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua leggermente salata e scolali quando vengono a galla.
5. Condiscili con gli asparagi e sbriciola sopra il tuorlo d'uovo sodo.