

Gnocchi di ricotta con sauté di carciofi e fiori di zucca

Prepara i fiori di zucca per un sugo con i carciofi e poi condisci dei deliziosi gnocchi di ricotta.



Rendi speciale il tuo **menu di primavera** con un piatto ricco di gusto e di ingredienti colorati! Questi **gnocchetti** preparati con **ricotta** e **Grana Padano** sono molto saporiti e vengono esaltati dal sugo creato con **carciofi** ([qui un ripassino per pulirli perfettamente](#)) e **fiori di zucca**. Non ti resta che assaggiarli, non vorrai più farne a meno!

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Preparazione: 35 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

250 g di ricotta Bio,Logico Despar

4 tuorli d'uovo Passo dopo Passo Despar

40 g di Grana Padano grattugiato Despar

Una grattugiata di noce moscata

4 cucchiaini di pane grattugiato

4 cucchiaini di farina integrale di grano tenero Bio,Logico Despar

Per il sugo

4 carciofi

12 fiori di zucca

4 cucchiaini di cipolla rossa tritata

4 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

4 cucchiaini di gomasio alle erbe

Una macinata di pepe nero

Succo di limone q.b.

Procedimento

1. Per il sugo monda i carciofi, privali della barba centrale, affettali sottili e versa qualche goccia di limone perché non anneriscano. Lava anche i fiori di zucca, privali del pistillo e tagliali a striscioline.

2. In una padella versa un fi lo d'olio, la cipolla rossa e i carciofi. Versa anche un mestolino d'acqua e cuoci a fuoco lento per 15 minuti. Aggiungi poi il gomasio e il pepe, mescola e tieni da parte. Quando mancano 2 minuti alla cottura aggiungi i fiori di zucca.

3. Prepara l'impasto degli gnocchi: setaccia con un colino la ricotta, aggiungi i tuorli d'uovo, la noce moscata, il pane grattugiato, la farina e il formaggio grattugiato. Amalgama tutto con una forchetta.
4. Porta a bollore una pentola d'acqua leggermente salata, preleva con un cucchiaino dell'impasto e con l'aiuto di un secondo cucchiaino tuffalo nell'acqua. Continua fino a esaurire l'impasto e, una volta che gli gnocchi affiorano in superficie, raccoglili con una schiumarola.
5. Lasciali insaporire nel sugo qualche istante a fuoco lento e servi.