

Gnocchi di ricotta al pomodoro con polvere di olive taggiasche



Tempo di preparazione: 45 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Farina 0: 200 gr
- Formaggio parmigiano: 2 cucchiari
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Olive taggiasche sott'olio snocciolate: 2/3 cucchiari
- Ricotta di pecora: 500 gr
- Uovo: 1

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 500 gr



Preparazione

Gnocchi di ricotta al pomodoro. Preparare la salsa di pomodoro, rosolare dolcemente uno spicchio di aglio, toglierlo, versare la **passata di pomodoro biologica Pomi**, salare e fare cuocere qualche minuto.

Preparare la polvere di olive: mettere le olive su carta assorbente e inserirle nel forno a microonde alla massima potenza per 3/4 minuti, con questo procedimento le olive si secceranno. Lasciare raffreddare e sbriciolarle con le mani o con un pestello, tenere da parte.

Mettere la ricotta in una ciotola, lavorarla con una forchetta, aggiungere l'uovo, salare leggermente e poco alla volta unire la farina, usare solo la quantità necessaria per ottenere un panetto morbido ma che si possa lavorare, il resto della farina avanzata si userà per dare la forma ai gnocchetti.

Portare a bollire l'acqua in una pentola capiente, salarla al momento dell'ebollizione. Prendere piccole porzioni di impasto, dare la forma agli gnocchi e tuffarli subito in acqua bollente. Non appena saliranno in superficie scolarli e tuffarli nella **salsa di pomodoro**.

Servire cospargendo con la "polvere" di olive. Aggiungere a piacere basilico e formaggio grattugiato.