

MORBIDELLE (O GNOCCHI) DI RICOTTA CON FONDUTA AL MONTASIO



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingredienti per 4 persone

- ½ kg di ricotta
- 4 tuorli d'uovo
- 4 cucchiaini di farina
- 4 cucchiaini di pane grattugiato
- 4 cucchiaini di Montasio stagionato grattugiato

Per la salsa

- 200 g di brodo leggero di pollo
- 1 cucchiaio di fecola
- 200 g di Montasio stagionato
- 50 g di burro a noci
- 1 piccolo tartufo bianco

Descrizione:

Versare tutti gli ingredienti in una terrina o un recipiente di vetro e impastare. Nel frattempo portare a bollitura del brodo leggero di pollo. Preparare le morbidelle con 2 cucchiaini, con successivi movimenti dei cucchiaini uno nell'altro in modo da far assumere all'impasto la forma "à chenél", di uno gnocco allungato. Mano a mano che prendono forma versare le morbidelle nel brodo e cuocere per 6/8 minuti. Disporre nel piatto a raggiera 5/6 morbidelle per porzione. Versare sopra la salsa Montasio con discrezione, quindi servire.