

GNOCCHIS DE RICOTTA ET FONDUE DE MONTASIO



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Ingrédients pour 4 personnes

- ½ kg de ricotta
- 4 jaunes d'œufs
- 4 cuillères de farine
- 4 cuillères de chapelure
- 4 cuillères de Montasio stagionato (vieux) râpé

Pour la sauce

- 200 g de bouillon léger de poulet

- 1 cuillères de fécule de pomme de terre
- 200 g de Montasio stagionato (vieux)
- 50 g de beurre
- 1 petite truffe blanche

Descrizione:

Versez tous les ingrédients dans un bol ou un récipient en verre et pétrissez le tout. Pendant que vous préparez la pâte, portez à ébullition le bouillon de poulet léger. Pour préparer les gnocchis, utilisez deux cuillères à soupe et prenez une quantité de pâte que vous faites rouler entre les deux cuillères de manière à obtenir des sortes de gnocchis allongés. À chaque fois que l'un des gnocchis est prêt, insérez-le dans le bouillon et laissez-les cuire pendant 6 à 8 minutes. Placez 5 à 6 gnocchis dans chaque plat. Versez sur les gnocchis de la sauce au Montasio et voilà !