

MORBIDELLE (GNOCCHI) AUS RICOTTA MIT MONTASIO-FONDUE



Tipo di Montasio: Stagionato (più di 10 mesi)

Portata: Primo Piatto

Tempo di preparazione: Un'ora

Difficoltà: Media

Ingredienti:

Zutaten für 4 Personen

- ½ kg Ricotta-Käse
- 4 Eidotter
- 4 Esslöffel Mehl
- 4 Esslöffel Semmelbrösel
- 4 Esslöffel geriebener Montasio stagionato

Für die Soße

- 200 g leichte Hühnerbrühe
- 1 Esslöffel Stärkemehl
- 200 g Montasio stagionato
- 50 g Butter in kleinen Stücken
- 1 kleiner weißer Trüffel

Descrizione:

Alle Zutaten in einer Terrine oder einem Behälter aus Glas vermengen und durchkneten. In der Zwischenzeit die leichte Hühnerbrühe zum Kochen bringen. Die Morbidelle mittels 2 Esslöffeln formen, indem man den Teig mit einem Löffel aus der Terrine entnimmt und ihn mit dem anderen Löffel aus dem ersten in die kochende Brühe schiebt und ihnen somit die Form „à chenél“ von einem etwas längeren Gnocco verleiht. Die Morbidelle in der Brühe 6-8 Minuten kochen lassen. Auf einem Teller 5-6 Morbidelle pro Portion legen und das Gericht, je nach Vorliebe mit Montasio-Soße vervollständigen und servieren.