

Gnocchi ripieni cacio e pepe



Questo primo piatto di derivazione romana è davvero molto interessante...

Ingredienti:

Per la pasta:

1 kg di patate,
300 g di farina
sale

Per il ripieno:

- 100gr di ricotta
- 100 gr di pecorino romano grattugiato
- pepe

Procedimento

Lessiamo le patate e schiacciamole; possiamo pelarle prima oppure, se si utilizza uno schiacciapatate, si possono inserire anche con la buccia, che poi rimarrà bloccata nel bicchiere e non passerà attraverso i fori.

Aggiungiamo la farina e il sale ed impastiamo. Passiamo a preparare il ripieno: grattugiamo il pecorino e uniamolo alla ricotta, mescoliamoli bene e aggiungiamo il pepe a piacere.

Riprendiamo l'impasto e facciamo delle coppette, al centro vi poniamo delle palline di ripieno grandi circa

mezzo centimetro e, con molta calma, richiudiamo a pallina anche l'impasto intorno al ripieno... Ed ecco il nostro gnocco pronto! Procediamo quindi con tutto il resto dell'impasto.

Una volta terminata la lavorazione, i nostri gnocchi vanno lessati in acqua bollente e tirati su un paio di minuti dopo essere venuti a galla. A questo punto li saltiamo in olio e pepe e li serviamo con una spolverata di formaggio pecorino.

Buon appetito!!!

