

Gnocchi di ricotta con burro alle erbe aromatiche e asparagi

[C carlottaeilbassotto.com/gnocchi-di-ricotta-con-burro-alle-erbe-aromatiche-e-asparagi/](http://carlottaeilbassotto.com/gnocchi-di-ricotta-con-burro-alle-erbe-aromatiche-e-asparagi/)

March 26, 2019

Con questi **gnocchi di ricotta con burro alle erbe aromatiche e asparagi** do ufficialmente il **benvenuto a questa primavera** che per i miei gusti sta trascorrendo troppo velocemente.

La bella stagione è scoppiata con tutto il suo vigore, la luce allunga le sue braccia giorno dopo giorno, i ciliegi con le loro chiome in fiore hanno punteggiato le montagne ancora brune, le magnolie hanno riempito di stupore i nostri occhi portandoci con gli occhi all'insù ad ammirare la loro fioritura.

In questa **primavera accelerata**, tutta questa magia è già quasi svanita proiettandoci in giornate quasi estive, con la voglia di camminare scalzi e avere le gambe nude. Quindi, con **il timore che mi sfuggano** anche **tutte le verdure** buone che questa stagione porta con sé, non perdo tempo ed inizio a cucinare piatti che le vedano protagoniste.

Gli gnocchi ricotta sono così facili da fare che è impossibile non provarci.

Ti lascio quindi anche un'altra ricetta in cui li propongo con una **crudaiola di pomodori**.

Buona cucina e alla prossima ricetta.

INGREDIENTI per 4 persone

- 500 g di ricotta vaccina
- 200 g di farina 00
- 2 uova
- 120 g di parmigiano grattugiato
- una manciata di foglie di basilico
- 1 mazzetto di prezzemolo
- qualche rametto di maggiorana
- 50 g di burro
- 10-15 asparagi fini
- sale, pepe

PREPARAZIONE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 minuti

TEMPO DI COTTURA: 10 minuti

Versa la ricotta in una ciotola capiente insieme al parmigiano grattugiato, alle uova, a un pizzico di sale, a una macinata di pepe e alla farina.

Amalgama gli ingredienti con un cucchiaio.

Con l'aiuto di un po' di farina di semola, forma dei filoncini dal diametro di un centimetro e tagliali a pezzetti di grandezza regolare che dovranno esser disposti su una spianatoia infarinata.

Se vuoi puoi rigarli sui rebbi di una forchetta.

Lessa gli gnocchi in abbondante acqua salata e scolali con una schiumarola a mano a mano che verranno a galla.

Per il condimento: pulisci gli asparagi e privali della parte finale. Tuffali nell'acqua destinata alla cottura degli gnocchi giusto per un paio di minuti.

Frulla in un cutter il burro con le erbe aromatiche fino ad ottenere una crema di un verde omogeneo.

Riscalda una padella. Unisci il burro aromatico e uno spicchio di aglio. Quando il burro sarà sciolto aggiungi gli asparagi e infine gli gnocchi che nel frattempo avrai lessato (nell'acqua degli asparagi: così si insaporiranno ulteriormente).

Servi con del parmigiano in scaglie.

Condividi

primi / ricette

Carlotta

Amo cucinare e prendermi il tempo per farlo. Amo acquistare libri di cucina e sfogliarli all'infinito per cercare sempre nuovi spunti. Amo andare a fare la spesa per avere l'ingrediente giusto che renderà davvero buono il piatto. Mi diverte sbirciare nei carrelli di chi sta in coda davanti a me al supermercato e provo ad immaginare il tipo di persona che mi trovo dinnanzi e ciò che cucinerà in base a quello che é finito nel suo cestino della spesa...

Altri post che potrebbero interessarti

Carlotta e il Bassotto © 2020 - Made in Ticino, Switzerland by AMWeb, design by Giodesign