

Gnocchi fraciti

Ingrédients :

Jaune d'œuf
1 mozzarella
60 g de jambon cru
200 g de Ricotta
400 g de farine
½ L d'eau salée bouillante
1 pincée de parmesan
Sel
Noix de muscade
Sauce tomate (coulis) ou sauge + beurre

Préparation :

Verser d'un seul coup 250g de farine dans l' eau salée bouillante et remuer longtemps et vigoureusement de manière à avoir une pâte homogène, puis ajouter petit à petit le reste de la farine.
Laisser reposer ½ h

Garniture :

Couper le jambon en lamelles puis en petits dés, le mélanger à la ricotta, ajouter le parmesan puis la mozzarella coupée en morceaux et enfin le jaune d'œuf, saler et ajouter un peu de noix de muscade en poudre.

Sortir la pâte du récipient et travailler sur une planche en faire deux rouleaux que l'on coupe en pâtons de la grosseur d'un citron, aplatir à la main et déposer au centre une cuillère de farce, bien refermer et mettre à cuire deux par deux dans de l'eau bouillante (2 min après ébullition)

Placer les gnocchi dans un plat recouvrir d'un coulis de sauce tomate ou parsemer de sauge fraîche et de beurre et enfourner 20 min à four chaud 180 ° C .

Bonne dégustation.