



## Gnocchetti di patate e ricotta

[Del 21/01/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

**Ingredienti:** 400 g. di patate lessate, 400 g. di ricotta, farina bianca, sale, 1 uova, noce moscata, burro, parmigiano grattugiato.

Mescolate assieme le patate lessate e passate e la ricotta, lavorate bene sulla spianatoia infarinata, salate e unitevi l'uovo, aggiungendo, se vi pare che occorra, un pò di farina. Profumate con noce moscata. Fate come al solito i bastoncini che taglierete a pezzetti, formando delle palline regolari che getterete in acqua bollente salata. Quando saranno cotte, toglietele, scolatele e conditele con burro fuso e abbondante parmigiano, oppure con un buon ragù.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]