

heute gibt es...

## Due gnocchi ripieni



### **Ingredienti: (Per 4 persone)**

- ½ [gnocchi Grundteig](#) (Una variante)

#### **Opzione 1: rucola e riempimento prosciutto:**

- 120 g Rucola
- 200 g Ricotta
- 100 g parmigiano
- 6-7 fette di prosciutto di Parma
- Sale
- Pepe

#### **Opzione 2: ripieno di gorgonzola:**

- 200 g Gorgonzola

### **Preparazione:**

1. L'impasto di base per gli gnocchetti di patate classico secondo la ricetta (vedi link sopra) preparare.
2. preparare e cucinare le patate durante il riempimento degli gnocchi migliore:

#### **Rucola e prosciutto riempimento:**

Lavare la rucola, girare asciutta e priva di spessore inferiore gambi. Poi tagliate a strisce sottili, mescolare con la ricotta e il parmigiano e condire con sale e pepe.

strettamente rotolare il prosciutto crudo, tagliati ad anelli sottili e messo da parte i rulli separatamente. Pro Gnoccho una piccola quantità di massa rucola e panini al prosciutto di Parma verrà utilizzato in seguito

#### **Gorgonzola ripieno:**

1 cm Tagliare il gorgonzola in piccole, circa 1 x cubetti.

3. la seguente procedura di copertura e formazione della gnocchi:  
Una spessa rotoli di pasta di circa 3 cm, tagliare le parti larghe in 2 cm, premere un pezzo di pasta con le mani per formare un cerchio piatto, posizionare una piccola quantità di ripieno al centro e chiudere la Gnoccho modo che il riempimento è completamente racchiuso dalla pasta , Infine, con l'aiuto di un bordo gnocchi o una forchetta formare le scanalature tipiche e posizionare gli gnocchetti stampato finito su un piano di lavoro infarinato.
4. Portate una pentola di acqua salata a bollore, dare gli gnocchi in e tornare indietro il calore in modo che l'acqua solo leggermente bollente.
5. Gli gnocchi sono fatti una volta che sono sulla superficie dell'acqua. Grazie al suo spessore, ci vogliono circa 2-3 minuti rispetto alla variante vacanti.  
Può estrarre questo meglio con una schiumarola, lasciarli sgocciolare facilmente e serviti con orientabile con una salsa di corrispondenza o anche in burro alle erbe.