



Buon appetito
da Ugo Picia

Gnocchi di ricotta

Amalgama tutti gli ingredienti (aggiungi farina se occorre).

Ricava delle striscioline e, aiutandoli con molta farina, taglia gli gnocchi. Cuoci in acqua bollente salata e, appena vengono a galla sono pronti da scolare.

Sono buoni con qualsiasi sugo (io li preferisco con sugo di pomodoro e un po' di panna liquida) e peperoncino.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
