



Gnocchi di ricotta con cipolla rossa e squacquerone



Prepara l'impasto per gli gnocchi con la ricotta, il parmigiano, la farina, 1 uovo, lo zafferano in polvere (sciolto in un dito d'acqua calda), un pizzico di sale e una grattugiata di noce moscata. Impasta tutto molto bene e forma un panetto. Lascia riposare. Nel frattempo fai soffriggere in pochissimo olio la cipolla tagliata grossolanamente, aggiungi mezzo bicchiere d'acqua, un cucchiaino di dado granulare e cuoci, coperto, per circa 10-15 minuti.



Passato questo tempo unisci le olive, anch'esse tagliate a pezzetti, un pizzico di sale e fai insaporire, senza coperchio, per 5 minuti. Su di un tagliere stendi e arrotola la pasta, forma dei cilindri lunghi di circa 1 cm., taglia a tocchetti di 2 cm. poi striscia quest'ultimi sull'arriccia gnocchi.



Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e trasferisci gli gnocchi in una terrina adeguata dove avrai aggiunto lo squacquerone, poi, il sugo preparato. Servi nei piatti e porta in tavola.





Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---