

# → morbidi gnocchetti ← con asparagi e uova

(INGREDIENTI PER 4 PERSONE)



## • procedimento •

### GNOCCHI CON ASPARAGI E UOVA

1. Metti la ricotta in una terrina e lavorala con una forchetta per ammorbidirla. Aggiungi poi il parmigiano grattugiato e la farina integrale. Continua a lavorare il composto per renderlo omogeneo, se risulta troppo umido e poco lavorabile, aggiungi poca farina.
2. Trasferisci l'impasto sul piano da lavoro precedentemente infarinato e ricavane dei cilindretti, taglia poi gli gnocchetti della forma desiderata.
3. Metti un filo d'olio extra vergine d'oliva in una padella, aggiungi lo scalogno tritato, gli asparagi a pezzetti, un mestolino d'acqua e un pizzico di sale. Lascia cuocere a fuoco basso per 5 minuti.
4. Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua (precedentemente salata) e scolali quando vengono a galla. Condiscili con gli asparagi, un filo d'olio e.v.o., il tuorlo d'uovo sodo sbriciolato e qualche fogliolina di timo!