

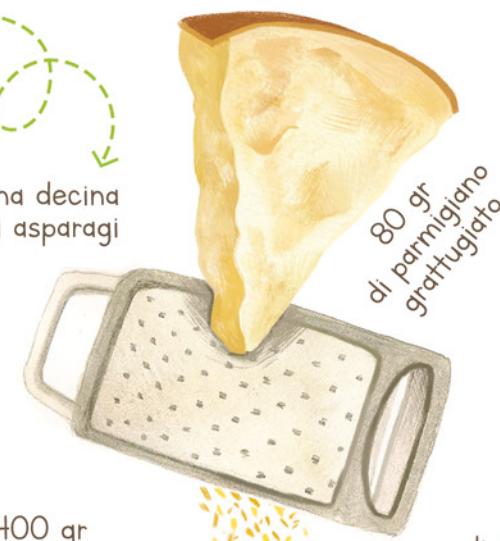
→ morbidi gnocchetti ←

# con asparagi e uova

(INGREDIENTI PER 4 PERSONE)



una decina  
di asparagi



80 gr  
di Parmigiano  
grattugiato

uno scalogno  
tritato



400 gr  
di ricotta



un pizzico  
di sale



4 tuorli d'uovo  
sodo sbriciolati

4 cucchiai  
di olio extra  
vergine d'oliva



160 gr  
di farina integrale  
di grano tenero



qualche  
fogliolina  
di timo

## • 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 gnocchi 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!