

TESTATA: Lacucinaitaliana.it

DATA: 08.03.2017

OGGETTO: Gnocchetti al sugo col Quartirolo Lombardo

LA CUCINA ITALIANA

RICETTE

NEWS

STORIE

TUTORIAL

LIFESTYLE

VIDEO

LA SCUOLA

ABBONATI

NEWSLETTER

Gnocchetti al sugo col quartirolo

08 marzo 2017



★ 0 / 5 VOTA

STAMPA



INGREDIENTI

500 g farina

300 g latte

60 g guanciale

una cipolla

burro

noce moscata

olio extravergine di oliva

pepe

400 g pelati in scatola

200 g Quartirolo lombardo

3 uova

grana grattugiato

salvia

aglio

sale



Durata: 40 min

Livello: Facile

Dosi: 6 persone

Per la ricetta degli gnocchetti al sugo col quartirolo, rosolate in una casseruola con un filo di olio la cipolla a fettine, uno spicchio di aglio con la buccia e il guanciale a dadini per 2-3'; poi unite i pelati con il liquido di governo, riducete la fiamma e proseguite la cottura per 20' (sugo). Aggiustate di sale e pepe, se serve, perché il guanciale è già molto saporito. In una ciotola mescolate con una frusta la farina, le uova, il latte, g 10 di grana, una presa di sale, una grattugiata di noce moscata e una macinata di pepe.

Otterrete un composto liscio e abbastanza liquido; raccoglietelo in una tasca da pasticciere con la bocchetta liscia (ø cm 1,2) e versatelo direttamente nell'acqua bollente salata "tagliando" a mano a mano dal flusso di composto gli gnocchetti (lunghezza circa cm 1).

Cuocete gli gnocchetti per 2-3' da quando vengono a galla. Scolateli in una padella con g 100 di burro spumeggiante, salvia e uno spicchio di aglio tritati. Distribuite nei piatti, conditeli con il sugo e completateli con il Quartirolo lombardo a dadini e con un trito di salvia.

formaggi

formaggio

gnocchi

ricette regionali

LINK: https://www.lacucinaitaliana.it/ricetta/primi/gnocchetti-al-sugo-col-quartirolo/?refresh_ce=