GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

Sabato durante una breve passeggiata in paese ho notato in un angolo verde delle ortiche enormi, è tanto che voglio provare a cucinarle e ora mi sono tornate in mente.. così presa dall'entusismo armata di guanti, forbici e sportina mi sono diretta, con il mio lui, dritta dritta verso il fiume che scorre vicinissimo a casa mia.. All'inizio niente.. che delusione.. ma poi in un punto dove non passano a tagliare l'erba eccole li.. distese di enormi ortiche, si perchè quelle adatte ad essere cucinate sono quelle a foglie larghe, e così ne raccolgo un sacco pieno pieno.. e lui?!?!.. lui che continua a dirmi "oddio mi pizzicherà lo stomaco.." ah ah ah!!! "allora pizzicano??" ma va sono buonissime!!! prossimo weekend altro giro sul fiume!!!



GNOCCHI DI RICOTTA E ORTICHE AL TARTUFO

per due persone
250 gr di ricotta
1 tuorlo
3 cucchiai di farina
sale
ortiche
burro
tartufo bianchetto
parmigiano

Mettete a bollire dell’acqua salata.
Tagliate le punte e le prime foglie dell’ortica, ovvero la parte più tenera. Lavate accuratamente le ortiche, sempre usando i guanti, io le ho lavate 3 volte. Cuocetele per 7-8 minuti, scolatele, ma senza buttare l’acqua, schiacciatele bene in modo da eliminare tutta l’acqua, lasciate raffreddare e tritatele.
Aggiungete un pò d’acqua nella pentola, un po di sale e rimettete sul fuoco per portare a bollore.
Nel frattempo in una ciotola lavorate la ricotta con il tuorlo la farina e un po di sale, dividete l’impasto in due parti, una parte lasciatela più scarsa, in questa metterete l’ortica tritata (tenete da parte un po di ortiche per il condimento). Sul tagliere spargete della farina, versateci un’impasto e mettete sopra un’altro po di farina, formate un rotolo di circa 1 cm di spessore e con un coltello formate gli gnocchi, fate lo stesso con il secondo impasto. Aquesto punto l’acqua bolle e immergete subito gli gnocchi.. attenzione non fate riposare perchè questi gnocchi se non li cuocete subito si squagliano. In una padella fate sciogliere un po di burro, mettete la rimanente ortica tritata, appena gli gnocchi vengono a galla versateli in padella, fate insaporire cospargete con un po di parmigiano e impiattate. Mettete sopra delle scaglie di tartufo e gustate il sapore della natura!!