

Gnocchi di ricotta agli scampi

INGREDIENTI:

500 gr di ricotta,
1 uovo,
300 gr circa di farina,
1 cucchiaio di formaggio grattugiato (facoltativo),
noce moscata o prezzemolo tritato o scorza di limone grattugiata per aromatizzare,
2-3 scampi a testa,
1 spicchio di aglio,
3 cucchiai di olio evo,
sale qb,
prezzemolo tritato.

Far scolare la ricotta in modo da togliere un po' di acqua in eccesso metterla in una ciotola e lavorarla con una forchetta per ammorbidirla, aggiungere l'uovo, il formaggio, noce moscata o l'aroma che si preferisce iniziare ad aggiungere la farina impastando man mano (ci sono occasioni in cui ho avuto bisogno dell'intera dose di farina altre in cui mi è avanzata).

Formare i classici bigoli e tagliare gli gnocchi poi si può lasciarli lisci o passarli sui rebbi della forchetta per rigarli.

Adagiarli su un vassoio ben infarinati e mi raccomando di cuocerli abbastanza in fretta perché tendono a tirare fuori l'umidità e quindi ad attaccarsi.

In una pentola mettere l'olio, l'aglio tritato finemente e far rosolare aggiungere gli scampi e salare mentre questi cuociono lessare gli gnocchi in acqua bollente salata e appena tornano su unirli agli scampi e farli insaporire aggiungere il prezzemolo e servire.