

# Gnocchi di ricotta fresca

## Ingredienti per 4 persone:

1000 g di ricotta fresca  
300 g di farina 00  
250 g di parmigiano  
250 g di burro  
2 uova intere  
2 tuorli  
sale

## Preparazione:

Impastate la ricotta con le uova intere, i tuorli, la farina, il sale e una parte del parmigiano.

Formate degli gnocchi al cucchiaio, fateli bollire in acqua salata per alcuni minuti, conditeli direttamente nel piatto con poco parmigiano e burro noisette.