

Gnudi con Mantequilla de Salvia y Nueces

Tiempo de preparación: 360 Min



Ingredientes

Gnudi

Huevo: 1 unidad

Queso rallado: 100 Gramos

Sal: c/n

Semolin: 250 Gramos

Nuez Moscada: c/n

Ricota: 550 Gramos

Sal gruesa: c/n

Mantequilla de salvia y nueces

Hojas de salvia: 10 Gramos

Mantequilla: 100 Gramos

Pimienta: c/n

Nueces pecan: c/n

Preparación de la Receta

- Ecurrir la *ricota* por una noche y mezclar con queso rallado fino, nuez moscada, sal y *huevo* hasta integrar
- Con las manos húmedas hacer bolitas de la mezcla de *ricota* y llevar a una fuente con mucho *semolín* recubriendo por todos sus lados.
- Dejar en frío 8 horas y cocinar en agua hirviendo por 3 minutos, hasta que suban.
- Tostar **mantequilla** en sartén caliente sin que se queme con hojas de salvia, nueces pecan y pimienta.
- Incorporar los gnudis en la sartén y mover para emulsionar la salsa con un poco de agua de cocción.
- Servir en una fuente y espolvorear queso rallado por encima.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/gnudi-con-mantequilla-de-salvia-y-nueces>