Gnudi de Ricota, Manteca de Llimón, Pecorino y Kale.



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Gnudi

Harina 0000: 75 Gramos
Huevo de campo: 1 unidad
Queso Parmesano: 50 Gramos
Sal gruesa: 1 cda
Harina: c/n
Nuez Moscada: 1 Pizca
Ricota: 500 Gramos

Salsa de limón y kale

Kale: 100 Gramos
Limon: 1 unidad
Hojas de salvia: 1/2 Taza
Manteca: 100 Gramos
Queso pecorino rallado: 1/2 Taza

Preparación de la Receta

Gnudi

- Colocar la **ricota** en un paño, cerrar y presionar para que libere el exceso de suero.
- Retirar la mayor cantidad de líquido posible.
- Colocar la *ricota* bien escurrida en un bowl y agregar el queso parmesano rallado, la nuez moscada y el *huevo* y mezclar.
- Incorporar la *harina* y mezclar sin amasar demasiado para que la masa no quede elástica.
- Enharinar la mesada, porcionar la masa y armar los clásicos rollos para ñoquis, pero de 3 cm de diámetro.
- Cortar en segmentos de 3 cm.
- Con las manos enharinadas formar bolas tamaño nuez chica.
- Reservar enharinados.
- **Salsa de *limón* y kale**
- En una sartén con **manteca** *saltear* el kale cortado fino.

- Agregar *jugo* de *limón*, la ralladura y mover para que la salsa se emulsione.
- *Condimentar* con sal y pimienta.
- Cocinar los gnudi en una olla con abundante agua hirviendo y sal gruesa.
- Cuando comienzan a flotar, retirarlos con una espumadera y llevarlos a la sartén agregando unas cucharadas del agua de la cocción para ayudar a emulsionar.
- Incorporar el pecorino rallado, mover la sartén sobre el fuego para que todos los sabores se amalgamen y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/gnudi-de-ricota-manteca-de-llimon-pecorino-y-kale