

GHOCCHI DI LUMACHE CON POMODORO FRESCO

INGREDIENTI

Lumache: 1 Scatola di Patè di lumaca da 210 Gr

Ricotta di mucca	500 gr
Uovo	1
Pomodori	2
Parmigiano grattugiato	100gr
Farina	350 gr
Timo fresco	2 rametti
Olio	10 gr
Prezzemolo tritato	2 cucchiari
Aglio	3 spicchi
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Impastare la farina con l'uova, la ricotta, il patè di lumaca, il parmigiano ed il prezzemolo.

Versare su una spianatoia ben infarinata e formare dei piccoli gnocchetti.

Farli cuocere in abbondante acqua salata.

Intanto in una capace padella, cuocere per pochi minuti i pomodori spellati e tagliati a pezzi e aromatizzati con l'aglio. Togliere l'aglio, aromatizzare col timo, scolare gli gnocchetti e farli saltare col sugo.

Tempo di preparazione circa 60 minuti

Difficoltà 2