

QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA PERE E PANCETTA

Quando leggo una ricetta che ha tra l'elenco degli ingredienti la ricotta non resisto! Tante di voi avranno trovato commenti ai loro post dove esprimo proprio il mio amore per questo ingrediente, è proprio così.. un alimento delicato estremamente versatile di cui io non potrei fare a meno.

Anche gli gnocchi con la ricotta sono i miei preferiti ed oggi ve ne propongo una versione ricca. Il dolce della pera e della bietola, l'amaro della cicoria, il salato del rigatino, il sapore leggermente acido del formaggio.. tutti i sapori si mescolano e bilanciano creando un piattino delizioso. Ho deciso di tritare grossolanamente gli ingredienti da aggiungere alla ricotta perché tutti gli ingredienti rimanessero più riconoscibili, in questo modo si ottiene anche una pasta più rustica.



QUENELLE DI RICOTTA ALLE ERBETTE, CICORIA, PERE E PANCETTA

ingredienti per 2 persone:

- 250 g di ricotta di mucca
- 120 g di pera abate (pesata pulita)
- 100 g di bietole (solo le foglie)
- 70 g di farina 00
- 60 g di cicoria (solo le foglie)
- 40 g di formaggio tipo brie
- 40 g di rigatino toscano affumicato
- 1 uovo
- 1 scalogno



Lavate bene le foglie di cicoria e di bietola, eliminate le coste. Fate bollire dell'acqua e fatevi cuocere pochi minuti le erbe. Scolatele con una schiumarola, senza buttare l'acqua, e strizzate bene. In una padella fate scaldare due cucchiari di olio extravergine d'oliva e soffriggete lo scalogno tritato grossolanamente. Unite 100 grammi di pera a piccoli cubetti e il rigatino, fate rosolare. Aggiungete le erbe, fatele insaporire qualche minuto e togliete dal fuoco. Tritate tutto il composto con un coltello affilato. Potete anche frullare il composto per ottenere un'effetto più omogeneo ma in questo modo non si distingueranno più tutti i sapori. Lasciate intiepidire. In una ciotola sbattete le uova, unite la ricotta

e mescolate con una frusta creando una crema omogenea. Unite la farina e fatela amalgamare. Unite poi il composto di erbe e mescolate bene.

Tagliate la restante pera in fette molto sottili, mettetele in padella con un paio di cucchiai di acqua di cottura delle erbe e fate cuocere, unite il formaggio e togliete dal fuoco. Fate sciogliere il formaggio.

Riportate a bollore l'acqua e salatela. Con due cucchiai formate delle quenelle non troppo grandi e delicatamente fatele scivolare nell'acqua bollente. Quando saliranno a galla scolatele con una schiumarola e mettetele nella padella con il formaggio, fate saltare per amalgamare tutti gli ingredienti e servite ben caldo.



TANTISSIME ALTRE GUSTOSE RICETTE VI ASPETTANO DA MERCOLEDÌ 5
SUL NUOVO NUMERO DI TASTE&MORE!!!
NON PERDETEVELO, VI ASPETTANO TANTE INTERESSANTI NOVITA'!!
CURIOSI??! NON MANCATE DI VISIONARE LA RIVISTA IL 5
FEBBRAIO!!!