



# Gnocchi di ricotta con pancetta e maggiorana

**Portata:** Primo

**Porzioni:** 2-3 persone

**Cucina:** Italiana

**Preparazione:** 15 minuti

**Cottura:** 20 minuti

**Autore:** Miria Onesta

## Ingredienti:

### Per gli gnocchi

- 250 g di ricotta
- 90 g di farina
- 3 cucchiaini di parmigiano
- un pizzico di noce moscata
- sale

### Per il condimento

- 80 g di pancetta
- 100 g di passata di pomodori
- un cucchiaio di olio extra vergine di oliva
- sale
- pepe
- un rametto di maggiorana
- parmigiano a piacere

## Preparazione

Versate l'olio e la pancetta in una padella, fate soffriggere per 5 minuti poi versate la passata, unite anche un po' di acqua, regolate di sale pepe e aggiungete la maggiorana, fate cuocere per circa 10-15 minuti.

Nel frattempo preparate gli gnocchi.

Mettete la ricotta in una ciotola, unite il parmigiano, il sale, la farina e la noce moscata, mescolate bene, poi rovesciate l'impasto su un piano da lavoro, impastate finché l'impasto non sarà liscio e morbido.

Formate dei rotolini con l'impasto e tagliate gli gnocchi, cospargete con un po' di farina per non farli attaccare.

fate cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, finché non verranno a galla.

Scolateli delicatamente aiutandovi con una schiumarola, trasferiteli nella padella con il condimento e fateli insaporire.

Cospargete con il parmigiano e qualche fogliolina di maggiorana fresca e servite subito.