

Gnocchi di ricotta al ragù di salsicce



Zutaten für 4–6 Personen

Gnocchi:

- 500g Ricotta
- 100g geriebener Parmesan
- eine Prise geriebene Muskatnuss
- zirka 150g Mehl
- Parmesan zum Bestreuen

Ragù di salsicce:

- 4 italienische Schweinsbratwürste (ca. 500g)
- 1 EL Tomatenmark
- 100ml trockener Weisswein
- 1 Bund glattblättrige Petersilie

Zubereitung

Ragù di salsicce: Salsicce der Länge nach aufschneiden, Wurstmasse herausstreichen. In einer Bratpfanne wenig Olivenöl erhitzen und Wurstmasse geduldig anbraten. Tomatenmark mitrösten, mit Weisswein ablöschen und etwas verkochen lassen.

Alles mit Wasser bedecken und offen 30 Minuten einköcheln, ab und zu Wasser nachgiessen. Falls nötig, mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Gnocchi: Ricotta mit Parmesan in einer Schüssel mischen, mit Muskatnuss würzen. Nach und nach wenig Mehl dazugeben. Der Teig soll nicht mehr kleben, aber noch feucht sein. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem kompakten Klumpen zusammendrücken (nicht kneten).

Portionsweise Rollen von 1,5 cm Durchmesser formen, in Abschnitte von 1,5 cm teilen, bemehlen. In leicht siedendes Salzwasser geben und warten bis die Gnocchi auftauchen, das Salzwasser sollte nicht sprudeln.

Sobald die Gnocchi aufschwimmen, mit einem Schaumlöffel zum Salsiccia-Ragù geben und schwenken. Kleingehackte Petersilie darüber streuen. Auf Teller verteilen und nach Belieben mit Parmesan bestreuen.