

## Ingredienti

### Gnocchi

- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 6 foglie di basilico fresco, lavate
- 90 g di Parmigiano Reggiano a pezzi (2-3 cm)
- 400 g di ricotta fresca, scolata dal siero
- 200 g di farina di soia
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata in polvere

### Sugo

- 30 g di cipolla a pezzi
- 10 g di olio extravergine di oliva
- 400 g di passata di pomodoro
- 70 di acqua
- ½ cucchiaino di sale
- 1 pizzico di pepe nero macinato
- 3 foglie di basilico fresco, lavate

## Valori nutrizionali

Indice di Adeguatezza Mediterranea (MAI): 1,241

### PER 100G

Calorie 172,71(Kcal)

Proteine 11,62 g

Carboidrati 5,34 g

Grassi 10,38 g

Fibre 1,88 g

### PER PORZIONE

Calorie 417,95(kcal)

Proteine 28,12 g

Carboidrati 12,92 g

Grassi 25,13 g

Fibre 4,56 g

# Gnocchi di ricotta

Difficoltà	facile
Tempo di preparazione	20 min
Tempo totale	40 min
Porzioni	5
Categoria	primi

DAI GUSTO ALLA TUA DIETA  
ricette Low carb e keto

[#monicacucinandoconbimby.](#)

### Preparazione con Bimby

#### Gnocchi

- Ungere con un filo di olio il vassoio del Varoma e tenere da parte.
- Mettere nel boccale il basilico e il Parmigiano reggiano, grattugiare: 15 sec./vel. 10. Riunire sul fondo con la spatola.
- Unire la ricotta, la farina di soia, il sale e la noce moscata, amalgamare: 20 sec./vel. 4. Con il composto formare delle palline delle dimensioni di una noce e sistemarle sul vassoio del Varoma. Posizionarlo sul recipiente, chiudere il Varoma con il coperchio e tenere da parte.

#### Sugo

- Nel boccale pulito e asciutto mettere le cipolla e tritare: 5 sec./vel. 5. Riunire sul fondo con la spatola.
- Aggiungere l'olio extravergine di oliva e insaporire: 3 min./120°C/vel. 1.
- Unire la passata di pomodoro, l'acqua, il sale, il pepe e le foglie di basilico, posizionare il Varoma e cuocere: 15 min./Varoma/vel. 1. Togliere con attenzione il Varoma.
- Sistemare gli gnocchi di ricotta in una pirofila, irrorare con il sugo e un filo di olio extravergine di oliva e servire.

### Preparazione senza Bimby

#### Gnocchi

- Grattugiare con un robot il basilico e il Parmigiano reggiano, così da ottenere il Parmigiano aromatizzato al basilico.
- Unire in una terrina il Parmigiano aromatizzato, la ricotta, la farina di soia, il sale e la noce moscata, amalgamare.
- Con il composto formare delle palline delle dimensioni di una noce e sistemarle su un vassoio unto di olio in modo che non si attacchino.

#### Sugo

- Tagliare la cipolla finemente, scaldare in un pentolino 10g di olio evo ed insaporire le cipolle.
- Unire la passata e l'acqua, il sale, il pepe e le foglie di basilico.
- Nel frattempo portare ad ebollizione in una pentola l'acqua per poi cuocere gli gnocchi di ricotta.
- Sistemare gli gnocchi di ricotta in una pirofila, irrorare con il sugo e un filo di olio extravergine di oliva e servire.



seguimi su: [#monicacucinandoconbimby](#) per trovare altre ricette



scrivimi per info: [monica79.bimby@gmail.com](mailto:monica79.bimby@gmail.com)