

Gnocchi au pecorino, fèves des marais et tomates cerises pour 4 personnes

Ingredients

- 500 g ricotta
- 150 g farine 00
- 120 g tomates cerises
- 50 g pecorino mi vieux
- 40 g fèves des marais blanchies
- 40 g beurre
- 2 jaunes d'oeufs
- Marjolaine fraîche
- Sel
- Poivre

Pour la recette des gnocchis au pecorino, fèves des marais et tomates cerises, éplucher les fèves et hacher environs la moitié. Dans un bol mettre la ricotta, le pecorino râpé, la farine, les jaunes, les fèves hachées, sel et poivre. Vous obtiendrez comme cela un mélange assez compact.

Sur un plan de travail fariné étalez le mélange obtenu en réalisant des petits « boudins » de pâte d'environs un bon centimètre de diamètre. Couper les « boudins » obtenues en tronçons d'environs deux centimètres et les blanchir dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant environs 3-4 minutes.

Pendant ce temps dans une poêle faites fondre le beurre, ajouter le reste des fèves des marais et les tomates cerises coupées en deux. Laisser cuire quelques instants, ajouter les gnocchis égoutter dans la poêle avec cette sauce et laisser prendre le gout.

Dresser sur une assiette dresser les gnocchis, napper de sauce et décorer avec quelques feuilles de marjolaine fraîche, et voilà ! Buon appetito a tutti.