

Gli **gnocchi alla fioreta** hanno una **storia** molto antica e **ingredienti** molto semplici per la preparazione. La **ricetta degli gnocchi alla fioreta** è semplice da riprodurre e ha origini antiche come la maggior parte dei piatti che riempiono le nostre tavole, ed è proprio per questo che, tramandandosi di generazione in generazione, alcuni piatti sono diventati famosi e conosciuti in tutto il mondo per la loro bontà. Ma questo piatto in particolare ha ricevuto una Denominazione Comunale, ossia un Disciplinare per preparare dei veri gnocchi con la fioretta. Ma qual è la storia di questo piatto? Innanzitutto, gli gnocchi con la fioretta sono un piatto tipico della tradizione Veneta, ed in particolare, vicentina. La fioretta infatti è una ricotta liquida, ossia senza aver scolato tutto il siero. Furono i pastori che, impastando la farina con la ricotta liquida, ottennero questi particolari gnocchi senza patate. Un piatto molto povero, ma energetico, oggi divenuto conosciuto e famoso in tutta Italia.

Ingredients

SCALE

1x

2x

3x

Per preparare la ricetta perfetta bisogna avere questi ingredienti:

- 400gr di farina
- 1 litro di fioretta
- sale
- burro
- salvia

Instructions

Preparazione

- Per la preparazione bisogna innanzitutto unire la farina alla fioretta in un recipiente, amalgamare per bene aggiungendo il sale, così da poter ottenere un impasto simile a una pastella.
- In una padella fate sciogliere il burro assieme alla salvia, fino a che non si colora. Mentre in una pentola bisogna far bollire l'acqua salata.
- Con la pastella fatta di farina e fioretta, create degli gnocchi delle dimensioni che preferite. Vi consiglio di non farli troppo piccoli.

- Quando l'acqua della pentola ha raggiunto l'ebollizione, versate gli gnocchi e in un paio di minuti essi riemergeranno. A questo punto potete già scolarli.
- Poi, li passate sulla padella assieme al burro e alla salvia fino a che non saranno cotti e ben amalgamati.

Notes

Infine basterà servirli con foglie di alloro e con pezzetti di ricotta se preferite. Ma vi assicuro che questa ricetta perfetta li renderà buonissimi anche senza ulteriori ingredienti.