

# Gnudi di maremma con Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

- 800 g di ricotta
- 300 g di bieta
- 50 g di Pecorino Toscano DOP
- 50 g di burro
- 3 uova
- 1 rametto di salvia
- Farina 00
- Noce moscata q.b.
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Mettete la ricotta in una boule e lavoratela con la bieta precedentemente sbollentata e tagliata al coltello.

Continuate ad amalgamare aggiungendo sale, pepe e noce moscata.

Con il composto, date forma agli gnudi e passateli nella farina. Cuoceteli, poi, in acqua calda alla temperatura di 90 °C.

Scolate e sistemate in un piatto, cospargete con del burro fuso aromatizzato alla salvia e con il Pecorino Toscano DOP grattugiato.

