

GNOCCHI ALLE ERBE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di pasta tipo gnocchi,
- basilico,
- maggiorana,
- erba cipollina,
- 3 gherigli di noce,
- 50 g di formaggio asiago,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Tritare il formaggio.

Lavare il basilico e frullarlo con la maggiorana, l'erba cipollina, le noci e l'olio fino ad avere una salsa omogenea.

Mescolarvi il formaggio, salare e pepare.

Lessare gli gnocchi in 1 casseruola con acqua salata ed estrarli col mestolo forato man mano che vengono a galla.

Trasferirli in 1 grande ciotola.

Diluire la salsa con un po' d'acqua di cottura degli gnocchi, versarla sugli gnocchi e mescolare con delicatezza, servendoli subito.