

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédient	Quantité
feuilles d'ortie	500 g
Ricotta	200 g
Parmesan	100 g (rappé)
Oeufs	2
farine	250 g
Chapelure	50 g
coulis de tomate	200 g
Huile d'olive	3 cl
sel	
marjolaine	quelques feuilles (facultatif)

Préparation

1. Détacher les feuilles d'ortie de la tige (avec des gants !)

2. Nettoyer et laver les feuille d'ortie. Les faire blanchir puis les égoutter et essorer les afin qu'il n'y ait plus d'eau.

3. Les couper grossièrement.

4. Mettre à chauffer à ébullition une grande casserole d'eau salée

5. Dans une terrine, mélanger la ricotta, les orties, le parmesan, les oeufs et la farine.

6. Obtenir une pâte compacte (on peut ajouter 2-3 cuillers à soupe de farine en cas de besoin).

7. Préchauffer le four à thermostat 6-7 (180 – 210°).

8. Avec les mains mouillées ou avec deux cuillers à café, former des quenelles : de petits gnocchis que l'on passe dans la chapelure.

9. Au fur et à mesure, les « plonger » dans l'eau bouillante (attention aux éclaboussures).

10. Dès que les gnocchis remontent à la surface ils sont cuits, repêcher les à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette recouverte de papier absorbant.

11. Répartir les gnocchis dans un plat à gratin en alternant gnocchis et coulis de tomate, un filet d'huile d'olive et des feuilles de marjolaine.

12. Mettre dans le four quelques minutes afin de « roussir » le dessus !

13. Servir chaud.
