

# *Gnudi aux fèves*

## *Pour 4 personnes*

*350g de ricotta*

*1 œuf*

*1 pincée de noix de muscade en poudre*

*4 cuil à soupe de farine*

*2 poignées de fèves écossées*

*8 tranches de coppa*

*Quelques feuilles de menthe*

*60g de pecorino râpé*

Versez la ricotta dans une passoire tapissée de gaze et laissez-la s'égoutter au dessus d'un saladier pendant 1 heure au frigo.

Battez l'œuf dans un saladier, ajoutez la farine, le pecorino, la noix de muscade et la ricotta, mélangez. Formez une boule et laissez reposer au frigo pendant 1 heure.

Préparez les fèves (ou pas, si vous avez la chance de les trouver déjà toutes épluchées au rayon surgelés) pour cela plongez-les 30 secondes dans de l'eau bouillante, puis dans de l'eau froide (ça évitera de se bruler les doigts) et enfin retirez la peau qui recouvre les fèves. Réservez.

Mettez un grand volume d'eau à bouillir.

Sur un plan de travail, généreusement fariné, formez des boudins d'environ 1 cm de diamètre avec la pâte à la ricotta, découpez ces boudins en tronçons de 2 cm et roulez-les dans la farine.

Plongez les gnudi dans l'eau bouillante et retirez-les avec une écumoire dès qu'ils remontent à la surface, placez-les alors dans une passoire pour les égouttez et ajoutez leur un filet d'huile d'olive pour éviter qu'ils se collent les uns aux autres. Gardez 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson.

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle, faites-y dorer les gnudi en les remuant pour qu'ils dorent sur toutes les faces. Une fois ceci fait, ajoutez les fèves, la menthe ciselée, la coppa taillée en lamelles et deux cuillères à soupe d'eau de cuisson, salez, poivrez laissez quelques seconde et servez accompagné de pecorino râpé.

