PRIMI PIATTI

Gnocchetti pomodorini e nduja

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

La'nduja è un salume piccantissimo dalla consistenza spalmabile che trova le sue origini nella tradizione gastronomica calabrese, nello specifico nel comune di Spilinga. E per noi e per chi la ama abbiamo elaborato questa pasta gustosissima: gnocchetti pomodorini e nduja!

Abbiamo pensato di aggiungere la nduja in un sugo - la sua consistenza spalmabile lascerebbe pensare ad altri utilizzi - per arricchire un semplice sugo di pomodorini saltati ed abbiamo pensato di condirci gli gnocchi che assorbono alla perfezione tutti i sapori del sugo bilanciandoli con la loro dolcezza.

Il risultato? Un primo piatto da urlo, per chi ama il piccante!

Venite a scoprire quali altre ricette appetitose con la nduja abbiamo in serbo per voi:

Penne nduja e pomodorini
Maccheroni al ferretto 'nduja e ricotta
Mezze penne 'nduja, capperi e olive
Fileja alla 'nduja

INGREDIENTI

GNOCCHETTI DI PATATE 600 gr

NDUJA 100 gr

POMODORI CILIEGINI 20

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

Preparazione

1. Per preparare hli gnocchetti pomodorini e nduja schiacciare uno spicchio d'aglio con la lama del coltello messa di piatto e farlo soffriggere in padella con un giro d'olio extravergine d'oliva.

2 Lavate e tagliate i pomodorini a spicchi.

3 Quando l'olio sfrigola vivacemente, unite i pomodorini e saltateli a fiamma allegra.

4 Mentre i pomodorini cuociono, tagliate l'nduja a pezzetti ed unitela alla padella. Lasciatela rosolare per qualche minuto.

5 Quando l'nduja è rosolata, unite un mestolo d'acqua calda e lasciate che il sugo continui la sua cottura diventando quasi cremoso.

6 Salate l'acqua in ebollizione per la cottura degli gnocchi e tuffateveli; lasciateli cuocere fino a che non riaffioreranno in superficie.

7 Togliete lo spicchio d'aglio dalla padella, scolate gli gnocchi e fateli saltare in padella con il sugo.

8 Servite gli gnocchetti pomodorini e nduja ben caldi.