

PRIMI PIATTI

Gnocchi guanciaiale e peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr

GUANCIALE DI MAIALE 100 gr

PEPERONI 2

POMODORI 2

CIPOLLE 1

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

Gli **gnocchi guanciaiale e peperoni** sono perfetti in quei giorni in cui l'insalatina proprio non è ciò che più si desidera mangiare! Un pasto favoloso! Vi sentirete a casa, questa è la sensazione che lascia questo piatto: un bel piatto di gnocchi di patate sapientemente conditi con un sugo di guanciaiale e peperoni, davvero una goduria per il corpo e per la mente! Scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli gnocchi con guanciale e peperoni, tritate molto bene la cipolla, quindi unitela in una pentola con dell'olio extravergine d'oliva e qualche foglia di basilico. Lasciate soffriggere bene.





2 Nel frattempo lavate e tagliate i pomodori a pezzetti ed unite anch'essi alla pentola.



3 Lavate e pulite anche i peperoni, tagliateli a listarelle e unite anch'essi alla pentola. Salate, bagnate con mezzo bicchiere d'acqua e fate cuocere a pentola coperta per circa 15 minuti.





- 4 Una volta cotti i peperoni ed i pomodori, passate il sugo in un bicchiere e frullatelo con un frullatore ad immersione.





- 5 A questo punto tagliate il guanciale a pezzetti e fatelo rosolare in padella senza aggiungere alcun grasso.



- 6 Quando il grasso del guanciale sarà diventato trasparente, aggiungete alla padella anche il sugo di peperoni e lasciate che il tutto s'insaporisca.



- 7** Salate l'acqua a bollore e tuffatevi gli gnocchi e scolateli solo quando riaffioreranno in superficie.



- 8** Trasferite gli gnocchi direttamente nel sugo al guanciale e peperoni e mantecate.



9 Servite gli gnocchi ben caldi.



CONSIGLI E CURIOSITÀ

C'è un modo per far venire bene gli gnocchi fatti in casa?

Certo! Bisogna prendere le patate adatte, in modo che siano giuste di acqua e consistenza!

Mi daresti una ricetta per gli gnocchi collaudata?

Certo, prova la nostra ricetta degli [gnocchi di patate](#)

Al posto degli gnocchi posso utilizzare della pasta?

Sì, utilizza comunque un formato corto e possibilmente rigato

Mi sono avanzati degli gnocchi, in che altra maniera posso condirli?

Ti consigliamo di cucinare gli gnocchi in questo modo: [gnocchi alla sorrentina](#) e gli [gnocchi funghi e salsiccia](#)

