

PRIMI PIATTI

Gnocchetti al ragù

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GNOCCHI 1 kg
CARNE TRITATA DI MANZO 200 gr
PISELLINI 150 gr
CIPOLLA 1
PANNA DA CUCINA 125 ml
MOZZARELLA 1
PASSATA DI POMODORO circa - 400 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO
abbondante -
UOVA 1
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 3-4
cucchiaini -
SALE

PREPARAZIONE

1 Tritare finemente la cipolla.

In una padella mettete l'olio con la cipolla e fate soffriggere.

Unite i piselli e fateli rosolare.



2 In una ciotola mettete la carne, l'uovo, 5 cucchiai di formaggio, sale e mescolare.



3 Unite la carne ai piselli e alla cipolla e fatela rosolare per qualche minuto.



4 Adesso aggiungete la passata di pomodoro, mescolare e aggiustate il sale.



5 Fate cucinare per circa 15 minuti.

Nel frattempo in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare gli gnocchi.

Quando il ragù è pronto aggiungete la panna e fate cucinare ancora per qualche minuto, aggiungendo un pò di parmigiano.



6 Scolate gli gnocchi e metteteli nel ragù e mescolare bene.

Versate uno strato di gnocchi in una teglia e coprite con fette di mozzarella, concludete con altri gnocchi rimasti e con poco parmigiano, concludete con gli gnocchi rimasti ed altro parmigiano.



7 Infornate a 200°C per circa 20 minuti o fino a quando i formaggi non filano.

