

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di semola al sugo di grongo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER GLI GNOCCHETTI

200 g di semola di grano duro

sale

noce moscata

curry in polvere

acqua.

PER LA SALSA

1 grongo di circa 200 - 300 g

3 spicchi d'aglio

prezzemolo

1 peperoncino piccante

300 g di pomodori maturi

vino bianco

olio extravergine di oliva

sale.

PREPARAZIONE

1 Sfilettare il grongo pulito e lavato lasciandogli la pelle.



2 Tagliarlo a bocconcini, quindi preparare gli altri ingredienti, tritare gli spicchi d'aglio con il prezzemolo ed il peperoncino, sbollentare i pomodori giusto per un minuto, pelarli, svuotarli e farli a filetti.



3 Mettere sul fuoco una casseruola con poco olio a scaldare a fuoco vivo.



4 Appena l'olio è caldo aggiungere il trito di aglio.



5 Rosolare qualche secondo senza far colorire l'aglio, quindi aggiungere il grongo a bocconcini.



6 Farlo insaporire col soffritto e appena la polpa inizia a sbiancare aggiungere 1/2 bicchiere di vino bianco.



7 Sfumare bene e aggiungere i filetti di pomodoro.



- 8 Aggiustare di sale, mescolare e far riprendere bene il calore, quindi incoperchiare e mettere il fuoco al minimo.



- 9 Cuocere così a fuoco basso per almeno 45 - 50 minuti.

Intanto preparare gli gnocchetti: in una terrina mettere la semola, un pizzico di sale, una punta di cucchiaino di curry ed una punta di cucchiaino di noce moscata e se vi piace una macinata di pepe nero.

Aggiungere poca acqua alla volta in modo da ottenere un impasto piuttosto consistente, fare dei bastoncini, tagliarli a piccoli tocchetti e dargli la forma sul tagliere premendo e

girandogli con un dito.



10 Lasciarli ad asciugare.



11 Controllare la salsa e se occorre far ritirare a fuoco vivo scoperchiata.



12 Lessare gli gnocchetti in acqua salata per 2 minuti, quindi saltarli nella salsa e impiattare con prezzemolo tritato e un giro d'olio extra vergine d'oliva.



Ingredienti per 2 persone.

NOTE