

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi simil norma

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 500 g gnocchetti sardi
- 500 g carne macinata di manzo
- 100 g parmigiano grattugiato
- 1 l passata di pomodoro
- 1 melanzana viola
- 1 mozzarella
- qualche foglia di basilico
- 1 cipolla
- 1 spicchio aglio
- 1 carota
- sedano
- sale
- olio extravergine d'oliva
- 2 cucchiaini vino rosso

PREPARAZIONE

1 Prendete la carota, la cipolla, il sedano e tritatele.

In una casseruola capiente mettete l'olio, l'aglio in camicia schiacciato ed il trito e rosolate.

Appena prende colore togliete l'aglio ed aggiungete la carne trita, mescolate ed unite il vino e fate sfumare.

Versate la passata di pomodoro, condite con sale, basilico e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa mezz'ora.

Tagliate a dadini la melanzana e friggetela con olio.

Cuocete gli gnocchetti al dente e tagliate a dadini la mozzarella.

Preparate una ciotola con il parmigiano e della carta stagnola per fare i cartocci.

Mescolate insieme mozzarella e parmigiano, riempite con due mestoli di gnocchetti ogni cartoccio, aggiungete in ognuno rag e melanzane, richiudete, mettete in forno per 10 minuti e servite caldi.