

PRIMI PIATTI

Gnocchi al ragù rustico

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gli **gnocchi al ragù rustico** sono buonissimi! Un ottimo piatto perfetto per tutta la famiglia.

Un ragù molto ricco e sapido che avvolge gli gnocchi rendendo il piatto molto sostanzioso. Ottimo primo da inserire in un menù che sarà amato da grandi e piccoli!

Provate questa ricetta, siamo sicuri che sarà graditissima.

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 400 gr

CARNE MACINATA DI MANZO 100 gr

SALSICCIA DI MAIALE fresca - 100 gr

PANCETTA FRESCA 100 gr

SEDANO

CAROTE

CIPOLLE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PASSATA DI POMODORO 50 gr

VINO ROSSO 2 bicchieri

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato -

PREPARAZIONE

1 In una casseruola soffriggete con un filo d'olio il sedano, la carota e la cipolla.



2 Aggiungete il macinato, la salsiccia sbriciolata e la pancetta tagliata a listarelle e fate rosolare il tutto fino.



3 Quando le carni risulteranno ben rosolate, sfumate con il vino e lasciate evaporare la parte alcolica; aggiustate di sale e pepe.

Unite la passata di pomodoro e lasciate cuocere il ragù per 40-50 minuti a fiamma dolce.



- 4 Nel frattempo lessate gli gnocchi, conditeli con la salsa e servite a tavola con una spolverata di parmigiano grattugiato.