

PRIMI PIATTI

## Gnocchi di castrato (con il sugo di pecora)

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr  
AGNELLO CASTRATO 400 gr  
CIPOLLE 1  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
POMODORO PELATO 250 gr  
ROSMARINO 1 rametto  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Scegliete un bel pezzo di carne magra di castrato e tagliatela a tocchetti.

Mettete a soffriggere in olio d'oliva un po' di cipolla tagliata finemente, aggiungete la carne e fatela rosolare, quindi irroratela di vino rosso lasciandolo poi evaporare.



**3** A questo punto aggiungete il pomodoro a pezzi o passato, un rametto di rosmarino, un pezzetto di peperoncino e salate.



- 4 Fate cuocere a fuoco lento aggiungendo, se necessario, un mestolino d'acqua tiepida. Dopo aver tolto il rametto di rosmarino, condite gli gnocchi di patate scolati e cospargete di ottimo pecorino.

