

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di patate con punte di maiale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PATATE 400 gr

FARINA 250 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

## PER IL SUGO

COSTOLETTE DI MAIALE 500 gr

PASSATA DI POMODORO 4 cucchiaini da  
tavola

CIPOLLE ½

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Riempite una casseruola d'acqua e unite le patate ad acqua fredda, quindi mettete tutto sul fuoco e fatele cuocere con tutta la buccia.



- 2 Una volta cotte, sbucciate le patate ancora bollenti e passatele allo schiaccia patate.



- 3 Impastate le patate con la farina, l'uovo ed il sale.



4 Lavorate l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo ma non duro.



5 Formate dei cilindri sottili con l'impasto e tagliateli a tocchetti di circa 8 cm.



**6** Spolverizzate leggermente gli gnocchi con la farina ed incavarli uno alla volta con il pollice.

Mettete gli gnocchi da parte.

Fate scaldare in un tegame 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare la cipolla affettata e le puntine.



**7** Fate rosolare bene il tutto, quindi bagnate con un po' di vino bianco.



- 8 Non appena il vino bianco è evaporato, aggiungete il pomodoro, il peperoncino ed un pizzico di sale.





**9** Cuocete il sugo a fuoco lento per un'ora, rimescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente, scolandoli quando vengono a galla.

Condite gli gnocchi con il sugo.

