

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate ripieni di ricotta su salsa di peperoni rossi

di: *valentinaF*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *50 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PATATE 600 gr
FARINA 200 gr
UOVA 1
PEPERONI ROSSI 3
CIPOLLE 1
RICOTTA DI PECORA 200 gr
PARMIGIANO REGGIANO stagionato - 2
cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Per prima cosa preparate gli gnocchi, mettendo a bollire in una pentola le patate con la buccia.

Una volta cotte, sbucciatele e schiacciatele con lo schiacciapatate e versatele su una spianatoia con la farina.

Aggiungete l'uovo ed il sale ed impastate fino ad ottenere una pasta dura e soffice allo stesso tempo (fate attenzione il quantitativo di farina indicato è relativo, molto dipende dalla qualità delle patate e dalla quantità d'acqua che hanno assorbito in cottura) l'impasto va bene quando non si attacca più alle mani.

Setacciate accuratamente la ricotta, aggiungete 2 cucchiaini di parmigiano e correggete di sale.

Lavate e tagliate a dadini la cipolla fresca e due dei peperoni, in una padella mettete due cucchiaini d'olio a scaldare, non appena caldo fate appassire dolcemente la cipolla per alcuni minuti, versate i peperoni e coprite abbassando il fuoco al minimo, fateli cuocere per circa 30 minuti.

Passato il tempo necessario per la cottura, spegnete e passateli con il frullatore ad immersione ricavandone una bellissima crema rossa, correggete di sale.

Tagliate a listarelle molto sottili il terzo peperone e ripassatelo in padella con un filo d'olio ed il sale; questo peperone vi servirà per la decorazione del piatto.

Formate gli gnocchi prelevando un quantitativo di pasta pari a quello di una palla da ping pong, allargatelo con le dita sulla spianatoia e mettete un cucchiaino di ricotta setacciata al centro. Con estrema delicatezza richiudete lo gnocco, e con molta cura conferitegli una forma rotonda.

Proseguite fino ad esaurimento dell'impasto e lasciate riposare gli gnocchi sulla

spianatoia infarinata per circa un'ora.

Cuoceteli, pochi alla volta, lessandoli in abbondante acqua salata (come per gli gnocchi "classici" una volta saliti in superficie sono cotti).

Versate in un piatto la salsa di peperoni ed adagiateci sopra gli gnocchi, poi disponete a vostro piacere le listarelle di peperoni, irrorate con un filo d'olio e servite.