

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti pomodorini e nduja

di: *Cookaround*

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



La nduja è un salume piccantissimo dalla consistenza spalmabile che trova le sue origini nella tradizione gastronomica calabrese, nello specifico nel comune di Spilinga. E per noi e per chi la ama abbiamo elaborato questa ricetta gustosissima: gnocchetti pomodorini e nduja!

Abbiamo pensato d'inserirlo, insolitamente, in un sugo - la sua consistenza spalmabile lascerebbe pensare ad altri utilizzi - per arricchire un semplice sugo di pomodorini saltati ed abbiamo pensato di condirci gli gnocchi che assorbono alla perfezione tutti i sapori del sugo bilanciandoli con la loro

dolcezza.

Il risultato? Un primo piatto da urlo, per chi ama il piccante!

## INGREDIENTI

GNOCCHETTI DI PATATE 600 gr

NDUJA 100 gr

POMODORI CILIEGINI 20

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Schiacciare uno spicchio d'aglio con la lama del coltello messa di piatto e farlo soffriggere in padella con un giro d'olio extravergine d'oliva.





**2** Lavate e tagliate i pomodorini a spicchi.



**3** Quando l'olio sfrigola vivacemente, unite i pomodorini e saltateli a fiamma allegra.



**4** Mentre i pomodorini cuociono, tagliate l'nduja a pezzetti ed unitela alla padella. Lasciatela rosolare per qualche minuto.



- 5** Quando l'nduja è rosolata, unite un mestolo d'acqua calda e lasciate che il sugo continui la sua cottura diventando quasi cremoso.



- 6** Salate l'acqua in ebollizione per la cottura degli gnocchi e tuffateveli; lasciateli cuocere fino a che non riaffioreranno in superficie.





**7** Togliete lo spicchio d'aglio dalla padella, scolate gli gnocchetti e fateli saltare in padella con il sugo.





8 Servite gli gnocchi ben caldi.

