

PRIMI PIATTI

# Gnocchi friggirelli pomodorini e salsiccia

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    COSTO: **basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Un piatto particolare, semplice da fare ma molto gustoso? Gli **gnocchi friggirelli pomodorini e salsiccia**, dovete sapere, soddisfano contemporaneamente tutte queste caratteristiche! Sono infatti molto facili da fare e il loro sapore è ottimo.

La pasta con i friggirelli, pomodori e salsiccia ha un gusto sorprendente che vi conquisterà al primo assaggio.

Grazie poi all'abbinamento tra i vari ingredienti, il

mix di sapori è davvero eccellente! Provateli!

## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 800 gr

PEPERONI FRIGGITELLI 2

POMODORINI 15

SALSICCIA 4

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

BASILICO

SALE

SALE GROSSO

PROVOLONE grattugiato facoltativo -

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare gli gnocchi friggirelli pomodorini e salsiccia, per prima cosa versate un giro d'olio extravergine d'oliva, in una padella; lasciate scaldare bene. Aggiungete in padella uno spicchio d'aglio e, lasciate profumare l'olio.

Appena l'olio si sarà scaldato e leggermente aromatizzato, aggiungete nella padella la salsiccia e, fatela rosolare bene.





**2** Nel frattempo preparate il resto degli ingredienti: prendete i pomodorini divideteli a metà e, in quattro parti, quelli più grandi.

Eliminate dai peperoni i semi e filamenti interni e, tagliateli a pezzetti.





**3** Appena la salsiccia si sarà rosolata, rimuovetela dalla padella e mettetela da parte.



**4** Mettete nella padella dove avete appena rosolato la salsiccia, i pomodorini e, i friggitelli tagliati. Aromatizzate con qualche foglia di basilico e, insaporite il tutto con un pizzico di sale, lasciate cuocere.







- 5 Portate a bollire in una capace pentola l'acqua, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore, salatela e tuffateci gli gnocchi e lasciateli cuocere.



- 6 Mentre gli gnocchi si stanno cuocendo, rimettete nuovamente la salsiccia nella padella con i pomodorini e i friggitelli e, rimuovete dal condimento lo spicchio d'aglio.



**7** Una volta che gli gnocchi saranno arrivati a cottura, scolateli direttamente nella padella con il condimento. Saltate per qualche istante, in maniera tale da fare insaporire bene il tutto.





8 Impiattate e servite, se gradite, con una spolverata di provolone grattugiato.



