

PRIMI PIATTI

# Gnocchi guanciale e peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO:

**basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gli **gnocchi guanciale e peperoni** sono perfetti in quei giorni in cui l'insalatina proprio non è ciò che più si desidera mangiare! Un pasto favoloso! Vi sentirete a casa, questa è la sensazione che lascia questo piatto: un bel piatto di gnocchi di patate sapientemente conditi con un sugo di guanciale e peperoni, davvero una goduria per il corpo e per la mente!

## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr

GUANCIALE DI MAIALE 100 gr

PEPERONI 2

POMODORI 2

CIPOLLE 1

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli gnocchi con guanciale e peperoni, tritate molto bene la cipolla, quindi unitela in una pentola con dell'olio extravergine d'oliva e qualche foglia di basilico. Lasciate soffriggere bene.





**2** Nel frattempo lavate e tagliate i pomodori a pezzetti ed unite anch'essi alla pentola.



**3** Lavate e pulite anche i peperoni, tagliateli a listarelle e unite anch'essi alla pentola. Salate, bagnate con mezzo bicchiere d'acqua e fate cuocere a pentola coperta per circa 15 minuti.





- 4 Una volta cotti i peperoni ed i pomodori, passate il sugo in un bicchiere e frullatelo con un frullatore ad immersione.





- 5 A questo punto tagliate il guanciale a pezzetti e fatelo rosolare in padella senza aggiungere alcun grasso.



- 6 Quando il grasso del guanciale sarà diventato trasparente, aggiungete alla padella anche il sugo di peperoni e lasciate che il tutto s'insaporisca.



- 7** Salate l'acqua a bollore e tuffatevi gli gnocchi e scolateli solo quando riaffioreranno in superficie.



- 8** Trasferite gli gnocchi direttamente nel sugo al guanciale e peperoni e mantecate.



9 Servite gli gnocchi ben caldi.

