

PRIMI PIATTI

# Gnocchi con salsa di pomodoro

di: *\*stellabianca\**

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER GLI GNOCCHI

3 patate medie

50 g circa di farina

un pizzico di sale

un pizzico di pepe.

## PER IL SUGO

3 cucchiaini di olio

uno spicchio di aglio

400 ml di passata di pomodoro

un pizzico di sale

qualche foglia di basilico.

## PER SERVIRE

parmigiano grattugiato.

# PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate bollire le patate fino a quando diventano morbide.



2 In una larga padella mettete l'olio e lo spicchio d'aglio a lasciate soffriggere.



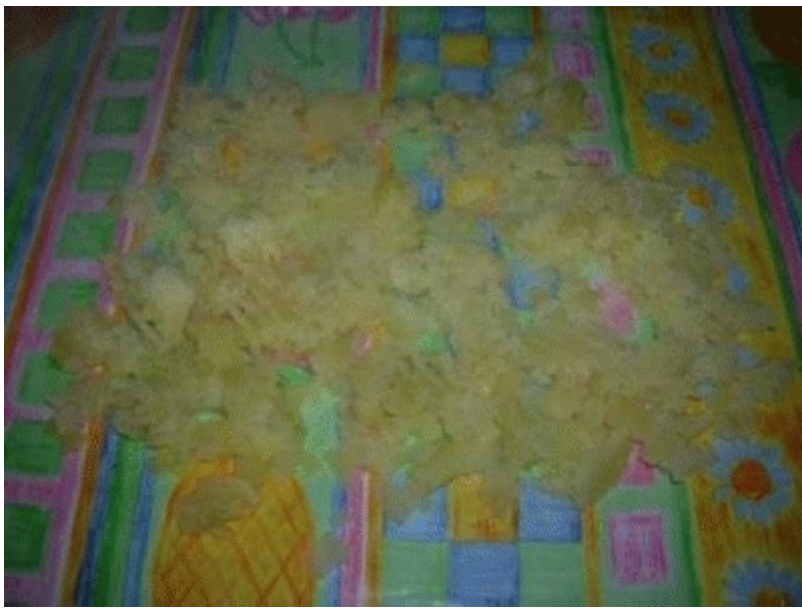
3 Aggiungete la passata di pomodoro.



4 Fate cuocere circa 20 minuti e aggiungete il sale ed il basilico.



5 Preparate gli gnocchi: togliete la buccia dalle patate e schiacciate con lo schiacciapatate aggiungendo il sale ed il pepe.



**6** Cominciate ad impastare e, se fosse necessario, aggiungete la farina.

Dovrete ottenere una pasta soda e lavorabile come questa.



**7** Dall'impasto ricavate tante strisce e, con un coltello, tagliate dei pezzettini larghi circa 1 centimetro.



8 Proseguite fino a quando finirete tutto l'impasto.



9 Fate bollire in una pentola dell'acqua salata e versateci gli gnocchi.



**10** Quando questi salgono a galla sono pronti.



**11** Con una schiumarola versate gli gnocchi nella padella con il sugo e fate saltare per pochi minuti.

Impiattare e servire con del parmigiano grattugiato.

