

PRIMI PIATTI

## Gnocchi con scamorza

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 45 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### PER GLI GNOCCHI

PATATE A PASTA FARINOSA 600 gr

FARINA 200 gr

SALE poco -

### PER IL SUGO

POMODORINI 20

PASSATA DI POMODORO 150 gr

SCAMORZA AFFUMICATA 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

FOGLIE DI BASILICO poche -

## PREPARAZIONE



2 In una pentola lessare le patate in abbondante acqua salata.



- 3 Sbucciarle, passarle con lo schiacciapate ancora bollenti in una ciotola e aggiungere subito la farina.



- 4 Unite il sale e mescolare bene.



- 5 Quando il composto è ben mescolato cominciate ad impastare fino ad avere una pasta omogenea.



6 Dividete l'impasto ottenuto in 5 pezzi.



7 E ricavate da ognuno dei rotolini.



8 Che taglierete a tocchetti di 2 cm l'uno.



9 Passate delicatamente gli gnocchi sui rebbi di una forchetta.



10 E adagiarli sopra un panno infarinato.



11 Per il sugo: in una padella scaldare l'olio, rosolare l'aglio ed eliminarlo.



**12** Aggiungete i pomodorini tagliati a metà e, dopo 5 minuti, la passata di pomodoro.



**13** Cuocete il sugo a fiamma moderata per circa 15 minuti, unendo poca acqua se dovesse diventare troppo ristretto.



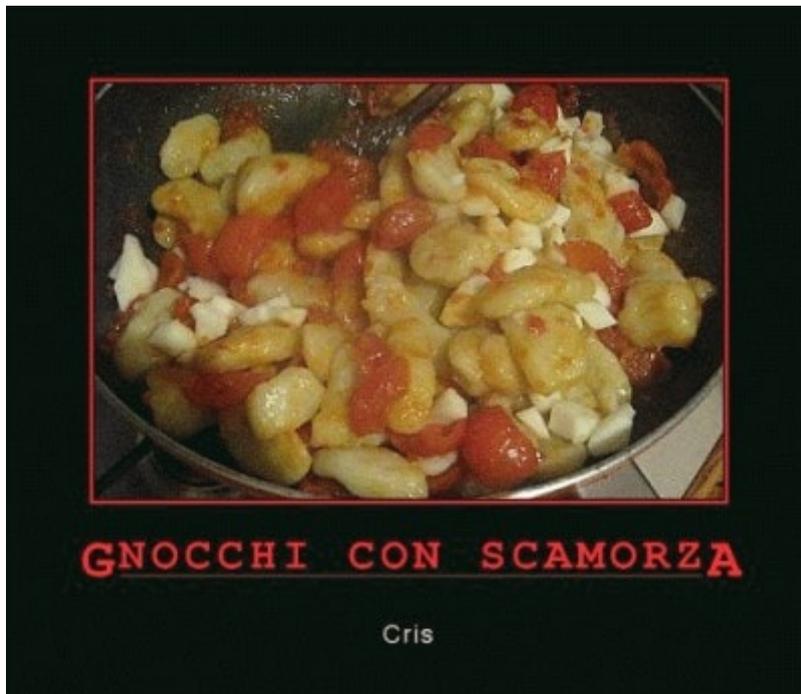
14 Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, non appena salgono a galla scolateli.



15 E trasferiteli nella salsa di pomodoro.



**16** Aggiungete la scamorza affumicata a cubetti e lasciate cuocere per qualche minuto e servirli bollenti, decorando i piatti con foglie di basilico.





## **GNOCCHI CON SCAMORZA**

Cris