

PRIMI PIATTI

# Gnocchi con sugo di melanzane

di: *Brontolo*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Se anche d'estate non riuscite a rinunciare ai piatti rustici e corposi, gli gnocchi con sugo di melanzane fanno proprio al caso vostro. Una ricetta di una semplicità incredibile che però vi darà tanta soddisfazione!

Un primo piatto gustoso semplice e saportito mache fa sempre colpo su tutti! Provate questa ricetta e vedrete che successo con i vostri parenti e amiche di certo chiederanno il bis! Se amate questo ortaggio poi, vi consigliamo anche un'altra ricetta speciale: provate a farle in [agrodolce](#), sono favolose!

Se vi piacciono le ricette con gli gnocchi ecco per voi altre idee gustose:

[gnocchi alla sorrentina](#)

[gnocchi cozze e pecorino](#)

[gnocchi zucchine e gamberi](#)

## INGREDIENTI

GNOCCHETTI DI PATATE 500 gr

POMODORINI 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIVE NERE 50 gr

MELANZANE 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

BASILICO 6 foglie

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare gli gnocchi con sugo di melanzane dovrete lavare la melanzana, rimuovere il picciolo e ridurla a cubetti piuttosto piccoli.

Scaldate in padella l'olio extravergine d'oliva insieme all'aglio, quindi aggiungete le melanzane che dovranno rosolare e dorarsi.





**2** Quando il colore delle melanzane diventerà dorato, rimuovete l'aglio e aggiungete i pomodorini ben lavati e tagliati in quarti, o in più parti se sono più grandi.

Fate cuocere il tutto a fuoco vivace per pochi istanti, giusto per saltare il tutto insieme.

Aggiustate di sale e pepe.





**3** Aggiungete, quindi, le olive nere affettate a rondelle. Aromatizzate il tutto con le foglie di basilico, tenete le più belle per la decorazione finale del piatto.

Lasciate sul fuoco qualche istante ancora, quindi spegnete.



4 Portate a bollire una pentola colma d'acqua per la cottura degli gnocchetti. Quando l'acqua spicca bollore, salate adeguatamente e tuffate gli gnocchi, i quali dovranno cuocere fino a che non riaffiorino in superficie, solo in quel momento potrete scolarli con un cucchiaino forato.



- 5** Trasferite gli gnocchi cotti direttamente nella padella con il sugo aggiungendo poca acqua di cottura ricca di amido e fate saltare velocemente il tutto così da legare alla perfezione gli gnocchetti con il sugo.



Servite gli gnocchi con sugo di melanzane con un po' di parmigiano grattugiato, inquantità a piacere, del basilico fresco ed un filo di olio extravergine d'oliva.

