

PRIMI PIATTI

Gnocchi ai carciofi con ragù di verdure

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se cercate un primo piatto saporito gustoso che metta un bel po' di allegria a tavola, vi invitiamo a provare la ricetta degli gnocchi ai carciofi con ragù di verdure. Semplici da fare e tanto saporiti sono perfetti per un pranzo in famiglia. Gli gnocchi di patate e carciofi conditi con un sughettino di verdure miste è davvero un trionfo di sapori, provate questa ricetta e se amate in maniera particolare questo ortaggio, vi consigliamo di realizzare anche quest'altra ricetta: [frittata di carciofi](#), davvero ottima!

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

PATATE 500 gr

CARCIOFI 3

TUORLO D'UOVO 1

FARINA 100 gr

SALE

PER IL CONDIMENTO

SCALOGNO 1

ZUCCHINE 2

MELANZANE ½

PEPERONI ROSSI ½

POMODORINI 10

BASILICO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli gnocchi ai carciofi con ragù di verdure mettete a lessare le patate intere in abbondante acqua salata.



- 2 Una volta cotte, passatele ancora calde allo schiaccia-patate.

Lessate in acqua anche i carciofi preventivamente lavati e mondati dalle parti più dure.



- 3 Una volta cotti, scolateli e tamponateli con della carta assorbente per rimuovere l'acqua in eccesso.



4 Frullate i carciofi, tagliati grossolanamente al coltello, con un frullatore ad immersione.

Riunite in una ciotola capiente le patate schiacciate, la purea di carciofi, il tuorlo e poco sale.

Iniziate ad impastare il composto aggiungendo via via della farina fino ad un massimo di 100 g; dovrete ottenere un impasto morbido.

Tagliate l'impasto e ricavatene dei cilindri dai quali taglierete gli gnocchi. Passate gli gnocchi sui rebbi di una forchetta per ottenere la classica rigatura.

Mettete da parte gli gnocchi e preparate il sugo.

Preparate tutte le verdure, lavatele e tagliatele a dadini.

Fate scaldare in una padella sufficientemente capiente l'olio extravergine d'oliva dove farete soffriggere lo scalogno.

Aggiungete le verdure preparate e tagliate a dadini e i pomodorini tagliati a metà.



5 Regolate di sale e pepe.

Protraete la cottura delle verdure con successive aggiunte d'acqua, se necessario.

A cottura ultimata, aromatizzate con qualche foglia di basilico fresco sminuzzato.

