

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con costine di maiale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Lazio**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Se stavate cercando un primo saporito e rustico da fare magari durante un pranzo con tutta la famiglia, gli gnocchi di patate con costine di maiale fanno proprio al caso vostro! Un sapore ricco, un sugo dal gusto avvolgente e strepitoso conquisterà di certo i palati di tutti! Ecco come fare un buon primo piatto adatto a tutti. Se amate i primi elaborati ecco allora che vi invitiamo a provare anche la ricetta delle [lasagne ai carciofi](#): buonissime!

INGREDIENTI

PATATE 400 gr

FARINA 250 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

PER IL SUGO

COSTOLETTE DI MAIALE 500 gr

PASSATA DI POMODORO 4 cucchiaini da tavola

CIPOLLE ½

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

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

SALE

PREPARAZIONE

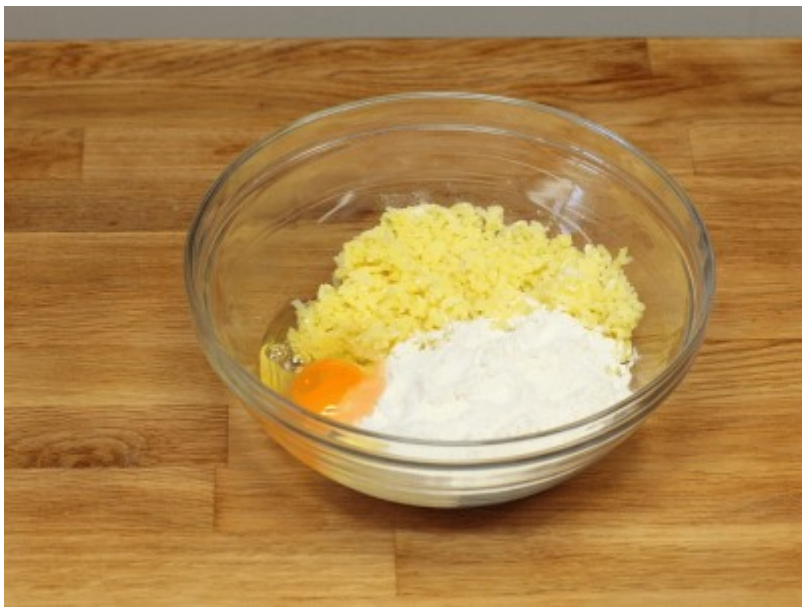
- 1 Riempite una casseruola d'acqua e unite le patate ad acqua fredda, quindi mettete tutto sul fuoco e fatele cuocere con tutta la buccia.



- 2 Una volta cotte, sbucciate le patate ancora bollenti e passatele allo schiaccia patate.



- 3 Impastate le patate con la farina, l'uovo ed il sale.



4 Lavorate l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo ma non duro.



5 Formate dei cilindri sottili con l'impasto e tagliateli a tocchetti di circa 8 cm.



6 Spolverizzate leggermente gli gnocchi con la farina ed incavarli uno alla volta con il pollice.

Mettete gli gnocchi da parte.

Fate scaldare in un tegame 3 cucchiari d'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare la cipolla affettata e le puntine.



7 Fate rosolare bene il tutto, quindi bagnate con un po' di vino bianco.



8 Non appena il vino bianco è evaporato, aggiungete il pomodoro, il peperoncino ed un pizzico di sale.





9 Cuocete il sugo a fuoco lento per un'ora, rimescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente, scolandoli quando vengono a galla.

Condite gli gnocchi con il sugo.



CONSIGLIO