

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con pomodorini e zenzero

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

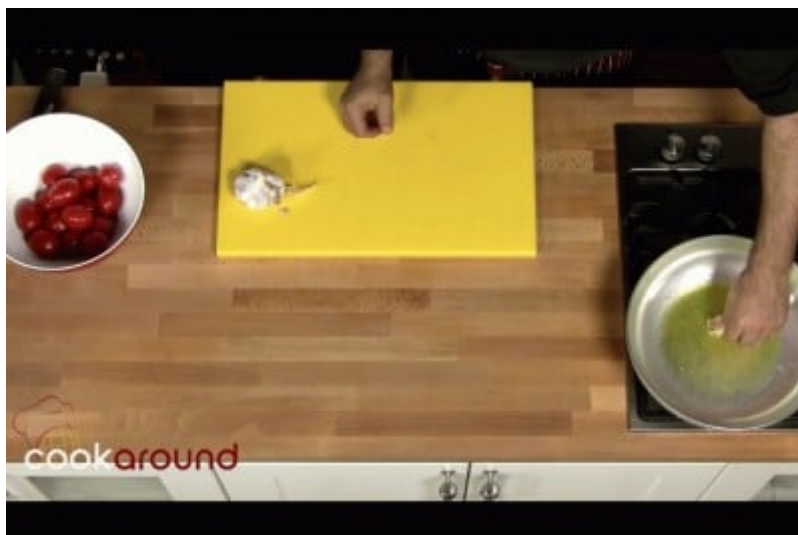
GNOCCHI DI PATATE 1 kg
POMODORI CILIEGINI 500 gr
ZENZERO 4 cm
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
BASILICO 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

Gli gnocchi di patate con pomodorini e zenzero sono un piatto semplicissimo ma molto profumato. E' una variante più sfiziosa del classico sugo coi pomodorini, lo zenzero dona freschezza; l'abbinamento con gli gnocchi patate è quasi entusiasmante! Se amate lo zenzero, vi proponiamo anche un'altra ricetta sfiziosa, questa volta però un secondo di carne: che ne dite di provare questi [deliziosi gamberi?](#)

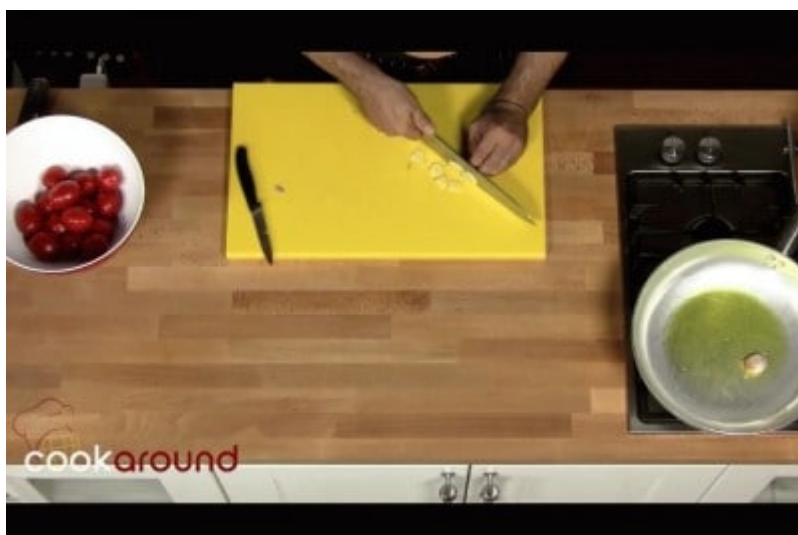
PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una pentola colma d'acqua adeguatamente salata per poi tuffarvi gli gnocchi.

Nel frattempo scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia.



- 2 Sbucciate un pezzo di zenzero, affettatelo e unitelo alla padella non appena l'olio sarà caldo e lasciate insaporire a fiamma moderata.





3 Lavate e tagliate i pomodorini a metà o in quattro a seconda della loro grandezza.



4 Unite alla padella anche un peperoncino a pezzettini e lasciate insaporire il tutto per qualche secondo.



- 5 Prelevate dalla padella sia lo zenzero che l'aglio che il peperoncino che avranno rilasciato i propri aromi.



- 6 Unite alla padella i pomodorini e lasciateli cuocere a fiamma vivace aromatizzando il tutto con delle foglioline di basilico.



- 7** Mentre i pomodori cuociono, tuffate gli gnocchi nell'acqua in ebollizione; non appena riaffiorano in superficie prelevateli dall'acqua e trasferiteli nella padella con il condimento di pomodori.



8 Saltate brevemente gli gnocchi con il condimento per mantecarli bene, aggiungendo del basilico fresco a piacere.

Servite gli gnocchi immediatamente ancora ben caldi.

NOTE

Lo zenzero è una pianta salutare di origine orientale, molto diffusa oggi nella nostra cucina. E' una spezia che regala un sapore caratteristico e pungente ai nostri piatti, viene usata sia essiccata che fresca e ha note proprietà energizzanti. Ha grandi proprietà antiossidanti e quindi aiuta la conservazione dei cibi e si presta ad accoppiamenti versatili, con la carne o con i dolci. In India, che ne è uno dei principali esportatori, trova posto anche nella preparazione del Curry ma si può trovare anche nelle birre e in altri distillati. Gli arabi lo considerano un afrodisiaco e in Giappone trova largo uso come disinfettante per la bocca e "annullatore" di sapori tra una portata e l'altra.