

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con pomodorini e zenzero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *12 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Gli gnocchi di patate con pomodorini e zenzero sono un piatto semplicissimo ma molto profumato. È 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](#)?

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

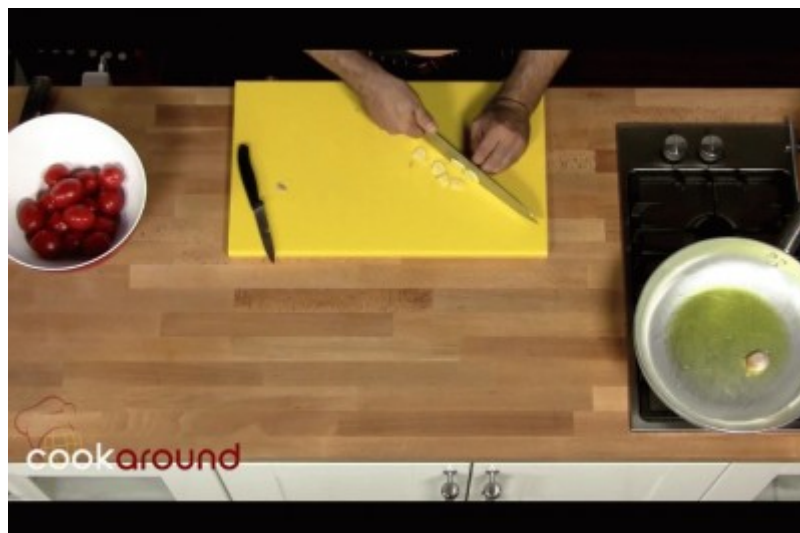
PREPARAZIONE

- 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.



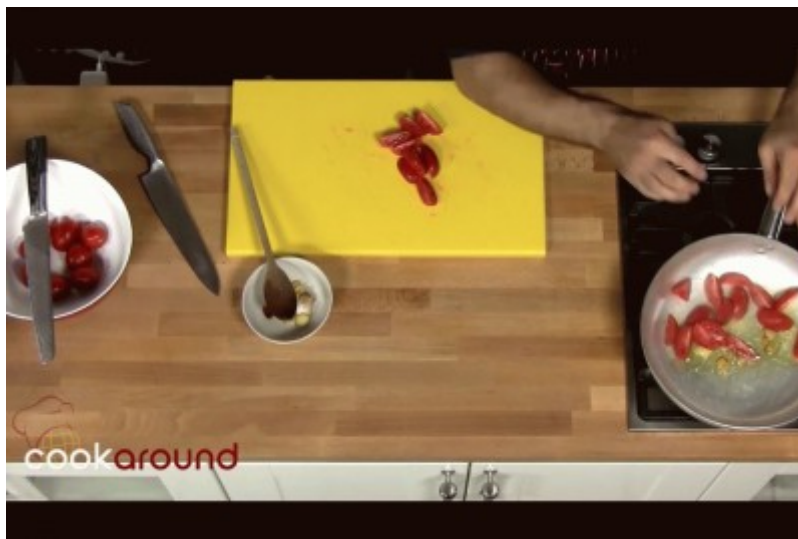
4 Unite alla padella anche un peperoncino a pezzettini e lasciate insaporire il tutto per qualche secondo.



- 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