

PRIMI PIATTI

Gnocchi in salsa di barbabietole

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500 g di gnocchi (o gnocchetti sardi)
500 g barbabietole cotte tagliate a
fiammifero
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
300 g formaggio a scelta (potete usare
anche avanzi di formaggio
tofu se siete vegetariani)
olio
sale
pepe
timo

PREPARAZIONE

- 1 Tritate la cipolla e l'aglio, rosolateli con 5 cucchiai d'olio. Quando hanno preso colore, non debbono bruciare, unite le barbabietole, salate e pepate, lasciate insaporire per 5 minuti.

Lessate la pasta scelta, quando è cotta scolatela e versatela in una pirofila foderata di carta apposita bagnata e strizzata, oppure in pirofiline individuali, alternandola con il sugo di barbabietole e il formaggio fatto a fettine sottilissime.

Aggiungete un bel giro d'olio, guarnite con il timo e infornate in forno preriscaldato a 180° per una mezz'ora.