

PRIMI PIATTI

Gnocchi ripieni di ricotta su salsa di peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [50 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Gnocchi ripieni di ricotta su salsa di peperoni: una ricetta gustosa, particolare, che non risulta di certo banale! Un primo piatto dal grande carattere che vi permetterà di fare una gran bella figura con tutti i vostri ospiti! Provate questa ricetta e vedrete che bontà incredibile!! La sua realizzazione può sembrare difficile ma vi basterà avere un po' di manualità per farli perfetti come i nostri. Provateci e fateci sapere come sono venuti! Se amate gli gnocchi ripieni vi diamo anche un altro consiglio: provate quelli con il [formaggio](#), sono favolosi!

INGREDIENTI

PATATE 500 gr
FARINA 120 gr
UOVO piccolo - 1
PEPERONI ROSSI 2
CIPOLLA piccola - 1
RICOTTA DI PECORA 100 gr
PECORINO GRATTUGIATO stagionato - 3
cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE
FOGLIE DI BASILICO

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare gli gnocchi ripieni di ricotta su salsa di peperoni dovrete, prima di tutto, pulire bene i peperoni, lavarli ed eliminare i semi e filamenti interni.

Prendete 1 peperone e 1/2 e tagliatelo a dadini.

Tagliate a listarelle molto sottili il mezzo peperone rimasto e mettetelo da parte.

2 Versate all'interno di una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, preparate un trito fine con la cipolla, unite il soffritto all'olio caldo e lasciate appassire la cipolla a fuoco moderato. Aggiungete in padella la dadolata di peperoni, regolate con un pizzico di sale e una macinata di pepe; quindi mescolate, coprite e fate cuocere a fuoco dolce all'incirca per 30 minuti. Durante la cottura mantenete umidi i peperoni, aggiungendo poca acqua alla volta, quando lo ritenete necessario.

3 Nel frattempo preparate il ripieno degli gnocchi: setacciate la ricotta e raccoglietela all'interno di una scodella, aggiungete il pecorino grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe e mettete da parte. Se la ricotta non è tanto saporita, aumentate la quantità di pecorino.

4 Prendete a questo punto le patate lessate e sbucciate, che avrete preparato in precedenza; schiacciatele con uno schiaccia patate e raccoglietele sulla spianatoia, unite alle patate la farina e l'uovo, lavorate bene il tutto, fino ad ottenere una pasta compatta ma allo stesso tempo morbida (fate attenzione il quantitativo di farina indicato è relativo, molto dipende dalla qualità delle patate e dalla quantità d'acqua che hanno assorbito in cottura), impastate fino a quando l'impasto non si attacca più alle mani.

5 Porzionate l'impasto prelevando un quantitativo di pasta pari a quello di una pallina da ping pong, allargate leggermente la pallina, con le dita sulla spianatoia e, mettete un cucchiaino di ripieno di ricotta al centro. Con estrema delicatezza richiudete lo gnocco, e

con molta cura conferitegli una forma rotonda.

Proseguite fino ad esaurimento dell'impasto, lasciate riposare gli gnocchi sulla spianatoia infarinata per circa un'ora.

6 Quando i peperoni avranno raggiunto la cottura, trasferiteli all'interno di un bicchiere e frullateli bene con il frullatore ad immersione, in maniera tale da ottenere una crema, se necessario aggiustate la crema di peperoni con un pizzico di sale.

7 Versate in una padella un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungete nella padella il mezzo peperone tagliato a listarelle sottili. Fate saltare le listarelle brevemente in padella con un pizzico di sale, vi serviranno per la decorazione del piatto finito.

8 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, una volta raggiunto il bollore, salate e mettete a cuocere gli gnocchi. Scolateli quando saranno riaffiorati a galla.

9 Tutto è pronto non vi resta altro che comporre il piatto.

Versate sul piatto di portata la crema di peperoni ed adagiateci sopra gli gnocchi ripieni, poi disponete a vostro piacere le listarelle di peperoni, irrorate con un filo d'olio e spolverate leggermente con il pecorino grattugiato, servite con delle foglioline di basilico.