

PRIMI PIATTI

Gnocchi tricolori con ragù al sugo d'anatra

di: EMILIONA

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER GLI GNOCCHETTI

patate
farina
1 uovo
concentrato di pomodoro
spinaci lessati tritati
grana grattugiato
sale.

PER IL SUGO

anatra
carota
cipolla
zucchina
rosmarino
vino rosso
salsa di pomodoro
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare e schiacciare le patate precedentemente lessate in acqua bollente.

Aggiungere la farina, 1 uovo, del grana grattugiato ed il sale.



- 2 Impastare e dividere l'impasto in tre.

Lasciarne una al naturale, aggiungere ad una del concentrato di pomodoro mentre all'ultima aggiungere degli spinaci lessati e strizzati per bene.



3 Realizzare dei rotolini, tagliarli a tocchetti e passarli sulla forchetta per formare le righe.



4 Preparare il sugo facendo, innanzitutto, un soffritto di verdure: carota, cipolla, zucchina e rosmarino con olio extra vergine d'oliva.



5 A parte, tagliare l'anatra ed aggiungerla al soffritto.



6 Sfumare con vino rosso ed unire della salsa di pomodoro.



7 Far cuocere gli gnocchi in acqua bollente con sale e olio, scolarli una volta risaliti in superficie e condirli con il ragù.

