

GNOCCHI DI PATATE AL TEGAMINO

difficoltà: *

tempo: 90'

Ingredienti per 4 persone

| | |
|--|--------|
| Pecorino e parmigiano | gr 60 |
| Pomodori pelati | gr 500 |
| Basilico fresco | |
| Pepe nero, Sale, Olio | q.b. |
| Formaggio parmigiano | |
| GnocchiReire | gr 200 |
| Acqua | gr 250 |
| Per il ragù | |
| Una carota, un gambo di sedano, una cipolla | |
| Carne macinata | gr 200 |

PREPARAZIONE

Unire un kg di prodotto a 1,250 litri di acqua fredda. mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per 2-3 minuti e introdurlo nella macchina formatrice degli gnocchi.

🌸 Preparate il ragù facendo rosolare carota, sedano e cipolla in olio caldo, unitevi la carne macinata, i pomodori pelati, un pizzico di pepe e sale e lasciatela cuocere per almeno 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.

🌸 Preparate l'impasto degli gnocchi come indicato a fianco.

🌸 Formate con l'impasto dei lunghi bastoni, tagliateli in parti cilindriche, date loro la forma caratteristica con una forchetta o un utensile previsto per questo scopo.

🌸 Fate bollire dell'acqua salata e versate gli gnocchi. Quando galleggiano toglieteli dall'acqua. Mescolate gli gnocchi con il ragù caldo, condite con un pizzico di pepe ed aggiungete il basilico e il formaggio.

🌸 Condite con il parmigiano.

