

GNOCCHI ROSSI ALLA SALSICCIA

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di patate a pasta bianca
- 250 g di farina
- 200 g di salsiccia
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 300 g di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale



Vino consigliato
Bonarda, servito a 16-18° C

Tempo: 50' - **Kcal:** 700 a porzione - **Difficoltà:** media

Preparazione

Spazzolate le patate, lavatele e lessatele per circa 30 minuti. Pelatele e passatele nello schiacciapatate. Amalgamate il passato con farina fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Con le mani lavorate dei pezzi di impasto modellando dei cordoncini, dello spessore di un dito, che taglierete a pezzetti. Aprite la salsiccia con le forbici, liberatela della pelle, sgranatela e fatela soffriggere nell'olio per 5 minuti. Bagnate con vino, aspettate che evapori e aggiungete la passata di pomodoro. Cuocete per 20 minuti e alla fine salate. Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata. Appena salgono a galla prendeteli col mestolo forato e metteteli a sgocciolare nel colapasta. Condite gli gnocchi con il sugo di salsiccia e serviteli immediatamente ben caldi.

Note: piatto invernale dal sapore deciso. Invece di sbriciolare la salsiccia, tagliatela a pezzi grandi. Dopo averla rosolata, cuocetela insieme alla passata di pomodoro e quindi toglietela dal sugo. Gli gnocchi avranno sempre un buon sapore di salsiccia la quale potrete servirla come secondo con un contorno di verdure. Per questa variante alla ricetta principale, utilizzate 350 g di salsiccia.