



Gnocchi di patate al pomodoro

Portata: Primi piatti

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficoltà': Media

Ingredienti per 4 persone:

- 600 patate a pasta gialla
- 170 farina di riso finissima*
- 30 fecola di patate*
- 1 uovo
- 2 olio extravergine di oliva
- 500 passata densa di pomodoro
- 200 panna fresca
- 80 Parmigiano Reggiano da grattugiare
- 1 origano secco
- q.b. paprica affumicata piccante (o peperoncino)
- sale

Preparazione:

Mettete le patate, con tutta la buccia, in una pentola con acqua fredda. Fate cuocere fino a quando saranno tenere (il tempo varia in base alla loro dimensione, ma considerate circa 20 minuti). Scolatele e sbucciatele.

Schiacciate le patate con lo schiacciapatate, raccogliendo la polpa in una ciotola. Fate raffreddare bene e unite la farina, la fecola e l'uovo intero. Lavorate fino a ottenere un impasto elastico. Prelevate delle palline e lavoratele a serpentello. Tagliate qualche gnocco e verificatene la tenuta in cottura, facendolo cuocere in acqua bollente salata.

Fate cuocere in una casseruola la passata di pomodoro con l'origano, un pizzico di paprica, l'olio e il sale. Una volta pronta, aggiungete la panna e metà del Parmigiano grattugiato. Mescolate bene.

Finite di cuocere tutti gli gnocchi nell'acqua bollente salata, scolateli e versateli nel condimento, mescolando delicatamente. Trasferiteli in 4 piccole pirofile e spolverizzate con il restante Parmigiano grattugiato.

Mettete le pirofile in forno e fate leggermente gratinare per 2-3 minuti. Portate subito gli gnocchi di patate pasticciati in tavola e gustateli caldi.

Ricetta di Rossanina Del Santo

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**