

Gnocchi con sugo abruzzese



Ingredienti

Per 4 persone

- 500g patate del Fucino IGP pasta gialla
- 300g di farina 00
- 30g uovo intero
- 550g pomodori pelati
- 10g cipolla
- 10g carote
- 10g sedano
- 80g salsicce
- 80g polpa agnello
- 50g pancetta fresca
- 80g spuntature
- Sale, pepe q.b.
- Olio evo q.b.

Procedimento:

Preparare il sugo: Far soffriggere in una pentola l'olio con sedano, carota e cipolla tritate ed aggiungere le carni e farle rosolare. Aggiungere il pomodoro frullato e far cuocere per 20 minuti. Far bollire le patate per 30/35 minuti, fare una fontana con la farina e passare le patate con lo schiacciapatate quando sono ancora calde ed iniziare ad impastare, aggiungere l'uovo e creare una palla. Tagliare l'impasto a pezzi, fare dei cordoncini e poi tagliare gli gnocchi nella misura desiderata. Per non farli attaccare passarli nella semola. Cuocere in acqua bollente finché non salgono a galla e poi condirli con il sugo di carne avendo l'accortezza di togliere prima i pezzi di carne.