



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

ledelizedivanna.blogspot.it



Ingredienti per 4 persone:

500 g di patate
500 g di farina
un bel rollè di tacchino
400 g di fior di latte
Olio Dante
1 litro di passata di pomodoro
carote
cipolla
basilico
sale
pepe

Preparazione:

Iniziate a cuocere le patate in acqua e sale (il sale serve per sbucciare più facilmente le patate dopo) una mezz'oretta e saranno pronte, nel frattempo preparate un bel ragù, versando un filo d'olio in una pentola, metterete mezza cipolla con 2 carote a pezzettini e aggiungete il rollè di tacchino. Fatelo rosolare bene, versateci mezzo bicchiere di vino bianco aromatizzato, e fate evaporare, dopodichè aggiungete la passata di pomodoro e fate cuocere lentamente girando ogni tanto il rollè (tempo di cottura: 1 ora e mezza dovrebbe bastare). Adesso prepariamo gli gnocchi, sbucciamo le patate ancora calde e le schiacciamo nello schiaccia patate su un piano, man mano ci versiamo la farina e iniziamo a impastare, se la farina non basta ne aggiungerete dell'altra. Lavoratela bene finché non sentite che l'impasto è bello morbido e non attacca, adesso ne prenderete un pezzo alla volta e formate dei filoncini che poi taglierete a pezzetti, passateli sull'ariccia gnocchi e fateli riposare su una tovaglia! Preparate la pentola dell'acqua sul fuoco, quando bolle aggiungete il sale e versateci gli gnocchi, non appena salgono a galla scolateli e mischiateli con un po' di ragù. Adesso prendete dei tegamini di terracotta, versateci un cucchiaio di

DANTE



oio

vero



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

*Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante*

ragù, un po' di gnocchi, un po' di fior di latte a pezzettini, ancora ragù ancora gnocchi, fior di latte e ragù, se piace anche un po' di pepe, infornate a 200° per una mezz'oretta e..... buon appetito!

DANTE



vero