



GNOCCHI DI PATATE CON RAGÙ LEGGERO

www.bacidizucchero.it



Ingredienti per 4 persone:

1 kg di patate

400 g farina per pasta fresca

1 uovo

sale q.b.

Per il ragù:

passata di pomodoro

sale

pepe nero

sedano

carota

cipolla

Olio Dante

Preparazione:

Bollite le patate. In una spianatoia mettete le patate tiepide e aggiungete tutto il resto degli ingredienti impastando pian piano. Otterrete un impasto molto morbido, cercate di non aggiungere farina, se dovesse servire sarà perchè dipende dalla consistenza e dal tipo di patate. Fate riposare la pasta per qualche minuto. Ricavatene dei bigoli che taglierete a tocchetti. Scaldare dell'olio e versateci il trito di sedano, carota e cipolla, fate colorire, aggiungete il pomodoro, sale e pepe e fate cuocere. Scaldate gli gnocchi di patate in acqua bollente salata e conditeli con il sugo. Irrorate di parmigiano.