



GNOCCHI AL POMODORO CON PANCETTA CROCCANTE

blog.giallozafferano.it/mammananu/



Ingredienti per 4 persone:

500 g di patate
200 g di Farina 0
un uovo
sale e noce moscata q.b.
una bottiglia di salsa di pomodoro da 750 ml
mezza cipolla bianca
una carota
60 g di pancetta al pepe nero
2 cucchiaini di Olio d'Oliva Dante
un peperoncino
sale q.b.
santoreggia q.b.

Preparazione:

Lessare le patate intere con la buccia. Una volta cotte, ancora calde schiacciarle con lo schiacciapatate. Disporre a fontana le patate schiacciate, e lasciare intiepidire. Quando le patate saranno tiepide, unire tutti gli ingredienti fino ad ottenere una palla morbida. Dividere l'impasto in salsicciotti e tagliarli a pezzetti. Cuocerli in abbondante acqua salata finchè saliranno a galla, scolarli e mantecarli nel pomodoro. In una padella far soffriggere la cipolla tagliata finemente con l'olio e il peperoncino, e aggiungere una carota tritata, aggiungere la salsa e salare. A parte in una padella antiaderente senza aggiunta di ulteriori grassi cucinare la pancetta in modo che diventi croccante. La pancetta croccante verrà messa in cima agli gnocchetti al pomodoro. Guarnire con qualche fogliolina di santoreggia.