

## PRIMI PIATTI

# Gnocchi di patate con puntine di maiale

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

## Ingredienti per 4 persone

|                 |           |
|-----------------|-----------|
| Patate          | 400 g     |
| Farina di grano | 250 g     |
| Uovo            | 1         |
| Sale            | 1 pizzico |

### PER IL SUGO

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| Puntine di maiale    | 500 g        |
| Conserva di pomodoro | 4 cucchiaini |
| Cipolla              | 1/2          |
| Peperoncino          | 1            |
| Vino bianco          |              |
| Olio d'oliva         |              |
| Sale                 | 1 pizzico    |

## Preparazione

- 1 Gli gnocchi: immergere le patate in acqua fredda e farle cuocere con la buccia, pelarle ancora bollenti e passarle al setaccio. Intriderle con la farina, l'uovo ed un pizzico di sale.
- 2 Lavorare l'impasto con le mani finso ad ottenere un composto omogeneo, ma non troppo duro, tirarlo a cilindri sottili e tagliarlo a tocchetti lunghi 3 cm.
- 3 Circa. Spolverizzarli leggermente di farina e uno alla volta scavarli al centro con il pollice. Il sugo: mettere in un tegame le puntine con un goccio di olio e la cipolla affettata.
- 4 Rosolare e bagnare con un po' di vino bianco; appena il liquido evaporato aggiungere il pomodoro, il peperoncino e un pizzico di sale. Cuocere a fuoco lento per un'ora, rimescolando di tanto in tanto.

- 5 Nel frattempo lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Scolare e condire.