

PRIMI PIATTI

Gnocchi al maiale

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Patate	400 g
Farina di grano	250 g
Uovo	1
Sale	

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.
- 2 Intriderle con la farina, l'uovo e un pizzico di sale, lavorare l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo, ma non troppo duro, tirarlo a cilindri sottili e tagliarlo a tocchetti lunghi tre centimetri circa; spolverizzarli leggermente di farina e uno alla volta scavarli al centro con il pollice.
- 3 Il sugo: mettere in un tegame le puntine con un goccio di olio e la cipolla affettata; rosolare e bagnare con un po' di vino bianco; appena il liquido è evaporato aggiungere il pomodoro, il peperoncino e un pizzico di sale; cuocere a fuoco lento per un'ora, rimescolando di tanto in tanto.
- 4 Nel frattempo lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Scolare e condire.