

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con punte di maiale

Tradizione: 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	1 goccio
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 farina, uovo e un pizzico di sale.
- 2 Lavorare l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo, non duro: tirarlo a cilindri sottili e tagliarlo a tocchetti, lunghi 8 cm circa.
- 3 Spolverizzarli leggermente di farina e uno alla volta scavarli al centro con il pollice. Il sugo: mettere in tegame le puntine con un goccio d'olio e la cipolla affettata.
- 4 Rosolare e bagnare con un po' di vino bianco. Appena il liquido è evaporato aggiungere il pomodoro, il peperoncino, 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. Scolare e condire.