



Gnocchi al ragù finto

29 Maggio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MIN



TEMPO DI COTTURA
45 MIN



CALORIE
500K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Gnocchi di patate pronti

PER IL RAG

500 g di Passata di pomodoro

1 Cipolla dorata piccola

1 costa di Sedano

2 Carote

1 spicchio di Aglio

40 g di Parmigiano grattugiato

10 cl di Vino rosso

1 rametto di Rosmarino fresco

2 foglie di Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Preparate un battuto grossolano di cipolla, sedano, carote e aglio.
- Fatelo rosolare con l'olio in una padella capiente (tipo saltapasta) a fuoco basso per circa 5 minuti, in modo che tutte le verdure risultino ben dorate e appassite, ma non rosolate.
- Alzate la fiamma e versate il vino rosso lasciandolo evaporare per un paio di minuti, poi aggiungete la passata di pomodoro, regolate di sale e pepe e lasciate cuocere 35-40 minuti a fuoco medio.
- Quando il sugo sarà quasi cotto, aggiungete un trito fine di rosmarino, lasciate andare ancora per qualche minuto e poi spegnete.
- Lessate gli gnocchi in abbondante acqua leggermente salata, quando salgono a galla prelevateli con una schiumarola e trasferiteli subito nel sugo. Fateli insaporire a fiamma vivace per pochi secondi, grandoli con delicatezza; serviteli caldi, spolverati con abbondante parmigiano e foglioline sminuzzate di basilico.

Emilia Daniele