



PASTA

Gnocchi con funghi e pancetta



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

10 MIN



TEMPO DI COTTURA

20 MIN



CALORIE

510K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Gnocchi di patate pronti

PER IL CONDIMENTO

200 g di Funghi champignon surgelati

120 g di Pancetta dolce

400 g di Passata di pomodoro

2 spicchi di Aglio

Prezzemolo fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- In una padella capiente fate imbiondire l'aglio tritato in un fondo di olio, per 1-2 minuti a fuoco basso; unite i funghi, alzate la fiamma e lasciate cuocere fino a quando sarà evaporata tutta l'acqua di vegetazione. Salate e pepate leggermente.

- Unite la pancetta e fatela rosolare a fiamma vivace fino a quando il grasso sarà diventato trasparente; quindi versate la passata, abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate cuocere per 12-15 minuti mescolando di tanto in tanto. Quasi a fine cottura unite una spolverata di prezzemolo tritato e regolate di sale e pepe.
- Mentre il condimento cuoce, mettete una pentola con l'acqua sul fuoco e portatela a ebollizione, poi salatela.
- Quando il sugo è quasi pronto, calate gli gnocchi nell'acqua bollente; prelevateli con la schiumarola quando salgono a galla e passateli nella padella con il sugo. Tenete sul fuoco per qualche secondo a fiamma vivace, poi spegnete, unite il parmigiano e mescolate. Servite subito gli gnocchi, spolverizzando con pepe macinato al momento.

Carla Marchetti