



Gnocchi di patate al ragù

26 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
3 H



CALORIE
550K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Gnocchi di patate pronti

PER IL RAG

200 g di Macinato di manzo

100 g di Macinato di maiale

400 g di Passata di pomodoro

1 Cipolla

1 Carota

Prezzemolo fresco

1 gambo di Sedano

Parmigiano grattugiato

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Pepe

Preparazione

- Preparate un battuto di cipolla, carota, sedano e prezzemolo e fatelo appassire in un tegame con l'olio, per 4-5 minuti a fuoco basso.
- Aggiungete la carne macinata, alzate la fiamma, salate e mescolate bene affinché la carne si rosoli in modo uniforme.
- Dopo circa 5 minuti, unite la passata di pomodoro, incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 3 ore, unendo acqua bollente quando serve; a fine cottura regolate di sale.
- Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con il ragù e terminate con un'abbondante spolverata di parmigiano.

Camilla Innocenti

I consigli di Camilla

- Per accorciare leggermente i tempi potete utilizzare gli aromi per il soffritto surgelati. Oppure, ancora meglio, prepararvi le verdure prescelte per il vostro soffritto in anticipo, riporle già tritate in un contenitore adatto ben chiuso (potete usare gli stampini per il ghiaccio oppure quelli di silicone per i muffin) e congelarle. Potrete conservarle in freezer fino a 6 mesi
- Potete provare a eliminare la carne di manzo e sostituirla con metà carne di vitello e metà di pollo. Il sugo acquisterà un gusto più delicato e morbido, inoltre la cottura sarà più breve, circa 1 ora e 40 minuti.