



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Gnocchi di patate con puntine di maiale



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **schiacciate, due pentole**

Ingredienti

- 400 gr di patate
- 250 gr di farina
- 1 uovo
- sale
- 500 gr di puntine di maiale
- salsa di pomodoro
- 1/2 cipolla
- peperoncino
- vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Gnocchi di patate con puntine di maiale

Passo 1.

Cuocete le patate con tutta la buccia in abbondante acqua salata.

Passo 2.

Pelate le patate quindi passatele nello schiacciapatate.

Passo 3.

Impastatele con la farina e salate.

Passo 4.

Formate dei cilindri, quindi tagliateli in pezzi della forma degli gnocchi.

Passo 5.

Passatevi sopra una forchetta per dare la forma tipica.

Passo 6.

Tritate la cipolla e mettetela a soffriggere in olio extravergine d'oliva.

Passo 7.

Aggiungete le puntine di maiale e dopo qualche minuto sfumate con il vino bianco.

Passo 8.

Aggiungete il peperoncino e la salsa di pomodoro.

Passo 9.

Salate a piacere.

Passo 10.

Fate cuocere a fiamma bassissima per un'ora circa.

Passo 11.

Fate cuocere gli gnocchi in acqua bollente finchè non vengono a galla.

Passo 12.

Man mano che gli gnocchi vengono a galla, prendeteli con una schiumarola e metteteli nel sugo.

Passo 13.

Fate amalgamare, quindi servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)