



(<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>)