

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Gnocchi di patate con olive e acciughe

Strawberry · Tuesday, January 31st, 2012

Ingredienti:(4 persone)

- 1kg patate
- 300gr farina
- 2 uova
- 100gr acciughe salate
- 50 gr parmigiano grattugiato
- 100gr olive nere snocciolate
- uno scalogno
- 400gr pomodori ramati
- vino bianco
- prezzemolo
- peperoncino
- noce moscata
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lessate le patate, scolatele e passatele nello schiacciapatate, unite la farina, le uova, una grattata di noce moscata, il parmigiano grattugiato, salate, impastate e confezionate gli gnocchi e tenete da parte. In una casseruola, versate un filo di olio e lo scalogno tritato finemente, aggiungete le acciughe lavate, tolti la spina centrale e fatte a pezzetti, aggiungete le olive intere, i pomodori lavati e fatti a dadini, mezzo bicchiere di vino, lasciate evaporare e continuate la cottura per altri 10 minuti. Cuocete gli gnocchi in acqua salata, scolateli, conditeli con il sugo preparato e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Tuesday, January 31st, 2012 at 7:22 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

