



RICETTA: GNOCCHI ROSA CON SALSA MEDITERRANEA



Portata: Primi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 70 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate
- 300 g di farina
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- sale
- 300 g di zucchine
- 1 acciuga sotto sale
- 6 cucchiaini di olio d'oliva extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 30 g di capperi
- 1 spicchio d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 mazzetto di basilico
- sale
- pepe

Olio consigliato:

Preparazione:



Lava le patate, mettile in una pentola con abbondante acqua fredda e una manciata di sale grosso, porta a ebollizione e fai cuocere a fuoco moderato per 30-40 minuti finché saranno tenere. Scola la patate, privale della buccia (1), lasciale intiepidire e passale nello schiacciapatate sopra la farina (2). Aggiungi l'uovo (3), un pizzico di sale e impasta rapidamente gli ingredienti lavorandoli per qualche minuto, aggiungi il concentrato di pomodoro.



Forma dei bastoncini dello spessore di circa 1 cm e 1/2 arrotolandoli sulla spianatoia infarinata, tagliali a tronchetti lunghi 2 cm circa (4). In una padella con l'olio fai appassire lo spicchio d'aglio schiacciato, aggiungi l'acciuga dissalata, pulita e tagliata a pezzetti e fai rosolare brevemente mescolando. Unisci le zucchine tagliate a rondelle (5) e falle rosolare per qualche minuto aggiungendo 2 cucchiaini di acqua (6), insaporiscile con un pizzico di sale e di pepe appena macinato e continua la cottura per 3-4 minuti circa a fuoco moderato finché le zucchine saranno morbide.



Robusto



Aggiungi i capperi, il basilico e il prezzemolo tritati (7). Con il mixer frulla il condimento fino ad ottenere una crema. In una pentola porta a ebollizione abbondante acqua salata e fai cuocere gli gnocchetti. Scolali appena vengono a galla (8) e falli a saltare in padella con un filo d'olio e la salsa preparata (9). Servili caldi.