Gnocchi al ragù di salsiccia, funghi e ricotta salata



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Costa di sedano: 1
- Funghi champignon tagliati: 250 gr
- Gnocchi di patate: 1 kg
- Olio extravergine di oliva: 40 gr
- Ricotta salata: q.b.
- Sale: q.b.
- Salsicce: 4

Preparazione

Laviamo il sedano e la carota, sbucciamo quest'ultima e puliamo la cipolla.
Mettiamo questi ingredienti nel boccale del Bimby®, tritiamo: 5 Sec. Vel. 7.

Aggiungiamo l'olio e le salsicce private della loro pelle e fatte a pezzetti, insaporiamo: 10 Min., Varoma, Antiorario, Vel. Soft.

Aggiungiamo i funghi: 3 Min., 100°, Antiorario, Vel. Soft.

Versiamo la polpa fine di pomodoro nel boccale e cuociamo: 30 Min., 100°, antiorario, Vel. Soft.

Cuociamo gli gnocchi in abbondante acqua salata, li scoliamo e li condiamo con il ragù di carne e funghi.
Per terminare aggiungiamo sopra la ricotta salata grattugiata.

For this recipe we used:

Polpa Fine 400 gr

