Gnocchi rossi al Pomodoro



Tempo di preparazione: 130 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Farina: 300 gr
- Patate: 1 kg
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

Preparazione

In una padella antiaderente versate la **passata classica Pomì** e aggiungete sale e olio, quindi mescolate bene e iniziate a far cuocere a fuoco dolce.
La salsa di pomodoro dovrà iniziare a ridursi formando un composto concentrato dall'aspetto leggermente grumoso, quindi iniziate coprendo la salsa con un coperchio per avviare la cottura e dopo circa 20-30 minuti toglietelo per lasciar evaporare l'acqua. Intanto lavate le patate e fatele cuocere in una pentola capiente coperte dall'acqua.
Quando saranno morbide (i tempi variano in base alla grandezza della patata) toglietele dal fuoco e spellatele.

Dopo circa un'ora la salsa sarà pronta quindi toglietela dal fuoco e lasciatela raffreddare bene.
Su un piano da lavoro disponete la farina "a fontana" e iniziate a schiacciare sopra le patate, fate una fossetta al centro e versate la salsa e l'uovo, quindi iniziate a impastare fino ad ottenere un composto morbido e omogeneo.
A questo punto potrete iniziare a preparare gli gnocchi, ricordando di infarinarli bene così che non si appiccichino tra loro.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

