Pomì
O Così. O Pomì.

Gnocchi ripieni con scamorza affumicata al pomodoro



Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: 1 rametto
- Farina 0: 250 / 300 gr
- Olio extra vergine d’oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano: q.b.
- Patate vecchie: 1 kg
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Scamorza affumicata: 200 gr
- Uovo piccolo: 1

Preparazione

Gli **gnocchi ripieni** con scamorza affumicata al pomodoro sono un primo piatto delizioso, perfetto per variare il menù di tutti i giorni.

1. Cuoci le patate a vapore per circa un’ora. Non appena saranno cotte (accertatene con la prova stecchino), sbucciale e schiacciale ancora calde con lo schiacciapatate direttamente su una spianatoia leggermente infarinata.
2. Sala, aggiungi l’uovo, sbattilo leggermente con una forchetta e aggiungi parte della farina. Impasta e fermati quando l’impasto ti permetterà di fare delle palline. Inserisci un quadratino di scamorza in ogni pallina.
3. Prepara il sugo, versando l’olio in una padella, facendo leggermente dorare l’aglio, poi togliendolo e aggiungendo la ***polpa di pomodoro biologica Pomì***. Aggiusta di sale e pepe e aggiungi la punta di un cucchiaino di zucchero al sugo. Cuoci dieci minuti, poi aggiungi il basilico e spegni.
4. Cuoci gli gnocchi ripieni in acqua salata e appena vengono a galla raccoglili con una schiumarola e aggiungili al sugo. Saltali e servili caldi guarnendo i piatti con una foglia di basilico e parmigiano.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr

