Gnocchi salsiccia e pancetta



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Gnocchi di patate: 500 gr
- Olio extra vergine d’oliva: 2 cucchiai
- Pancetta: 150 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Salsiccia: 250 gr

Preparazione

Gli **gnocchi salsiccia e pancetta** sono un primo davvero delizioso. Gli gnocchi di patate sono conditi con un sugo ricco e saporito con salsiccia e pancetta, è un piatto che conquisterà anche i palati più esigenti, sono troppo buoni!

Gli gnocchi salsiccia e pancetta sono molto semplici e veloci da realizzare, come prima cosa preparate il sugo. In una padella versate l’olio extra vergine di oliva e fate imbiondire uno spicchio di aglio. Eliminate l’aglio, aggiungete la salsiccia privata del budello e sbriciolata e la pancetta a dadini (dolce o affumicata a vostro gusto), lasciatele soffriggere per 2-3 minuti.

Versate poi la ***Passata di Pomodoro Pomì***, insaporite con sale e pepe e lasciate cuocere il sugo per 15-20 minuti a fuoco dolce.

Non appena il sugo sarà pronto, cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata e scolateli al dente. Trasferite gli **gnocchi di patate** nella padella con il condimento e fate insaporite gli gnocchi salsiccia e pancetta per qualche secondo.

Impiattate gli gnocchi salsiccia e pancetta e gustateli ben caldi, sono cremosi e ricchi di gusto!

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

