

Gnocchetti rossi alle verdure

Gli **gnocchetti rossi alle verdure** sono un primo piatto a base di gnocchi e verdure di tarda primavera, inizio estate, quando ci sono gli ultimi piselli e si trovano già i primi peperoni. Se non si trovano i piselli freschi si possono sostituire da pari peso sgranato di prodotto surgelato.

Gli **gnocchetti rossi alle verdure** si possono anche mettere in una pirofila unta di olio, cospargere con il Parmigiano e gratinare, per ottenere così un piatto ancora più invitante e goloso. Con questa variante è possibile prepararlo con un po' di anticipo e gratinarlo soltanto all'ultimo momento.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **45 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 carota
- Mezzo peperone giallo
- 1 costa di sedano
- 50 g di piselli (peso sgranato)
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 scalogno
- Sale
- 250 ml di Brodo vegetale
- 150 g di passata di pomodoro
- 4 foglie di basilico
- Zucchero
- 400 g di Gnocchi di patate

PREPARAZIONE

- Lavare la carota ed eliminare lo strato più esterno con un pelapatate.
- Lavare il peperone, eliminare il torsolo, i semi e i filamenti bianchi che si trovano all'interno.
- Lavare il sedano, eliminare i filamenti aiutandosi con un coltello a lama liscia.
- Tagliare carota, peperone e sedano a cubettini di 3-4 millimetri di lato.
- Sgranare i piselli.
- Mettere in una capace padella l'olio e lo scalogno spellato e tritato molto finemente. Portarla sul fuoco e farlo dolcemente dorare con un pizzico di sale ed un paio di cucchiaini di brodo vegetale caldo.
- Unire le restanti verdure, mescolare, e cuocere per 5 minuti a fiamma media coperto. Unire altro brodo se il fondo di cottura dovesse asciugarsi troppo.
- Trascorso il tempo indicato, unire la passata di pomodoro, le foglie di basilico lavate e spezzettate, un pizzico di sale, una punta di zucchero e cuocere a fiamma dolce, coperto, per 15 minuti circa. A cottura ultimata le verdure dovranno essersi ammorbidite, ma non spappolate. Assaggiare e regolare di sale.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, man mano che affiorano in superficie scolarli e metterli nella ciotola del condimento girando molto delicatamente.
- Servire immediatamente.

STAGIONE

Marzo, aprile, maggio, giugno

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Ottimi, se avanzano, anche **il giorno dopo**. Coprirli con un'abbondante grattugiata di Parmigiano Reggiano e scaldarli nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola.

Gli gnocchi nella versione da gratinare in forno possono anche essere **congelati**. Si conservano così per 3 mesi circa. Al momento di consumarli metterli nel frigorifero la sera prima e scaldarli al momento di mangiarli nel forno come descritto in



precedenza.