

Gnocchi al pomodoro

Gli **gnocchi al pomodoro** sono un piatto caratteristico a base di gnocchi di patate e sugo di pomodoro. Il sapore è semplice e genuino, ottimo se gli gnocchi sono fatti in casa. Hanno infatti tutto un altro sapore e con un pochino di manualità diventano davvero semplici da fare.

Gli **gnocchi al pomodoro** sono ottimi, se avanzano, anche il giorno dopo, scaldati nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **385Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 400 g di passata di pomodoro
- Sale
- Zucchero
- Pepe nero macinato al momento
- Basilico in foglie o origano
- 400 g di Gnocchi di patate
- 20 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

- In una capace padella far soffriggere, in un cucchiaio d'olio, uno spicchio d'aglio spellato e schiacciato con i denti di una forchetta.
- Quando si sarà uniformemente dorato, togliere la padella dal fuoco qualche istante per far raffreddare leggermente l'olio ed aggiungere la passata di pomodoro, un pizzico abbondante di sale, una punta di zucchero, una macinata di pepe e qualche foglia di basilico, se di stagione, oppure una manciata di origano.
- Lasciar sobbollire a fiamma bassa per 10 minuti circa, girando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno, fintanto che il sugo non si sarà addensato. Togliere l'aglio.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata direttamente nella padella del condimento a fuoco acceso.
- Saltare gli gnocchi scolati a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando delicatamente per non romperli.
- Servire immediatamente con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Gli gnocchi al pomodoro si possono anche **congelare**. Una volta conditi metterli in una pirofila, cospargeli con il Parmigiano, farli raffreddare e congelarli. Si conservano per 3 mesi. Al momento di consumarli metterli nel frigorifero la sera prima e scaldarli al momento di mangiarli nel forno a 200°C.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano. Per una variante vegan preparare gli gnocchi senza uova e non utilizzare il Parmigiano Reggiano. Condirli unicamente con pomodoro, basilico e un filo d'olio a crudo.