



Gnocchi di patate colorati con la salsiccia

Fai lessare le verdure per gli gnocchi (separatamente) e poi tritale con un frullatore ad immersione. Prepara l'impasto con la farina, le patate, precedentemente lessate e schiacciate con il suo apposito attrezzo, e 1 uovo.

Dividi questo impasto in 4 parti, aggiungi ad ogni panetto la sua verdura lessata e tritata. Amalgama bene (devi ottenere 4 impasti colorati). Fai riposare. Nel frattempo trita lo scalogno e fallo rosolare nell'olio in una capace padella, aggiungi la salsiccia spellata e sbriciolata, regola di sale, pepe, prezzemolo tritato, una "spruzzata" di panna liquida e porta a cottura. Dai 4 panetti ottieni gli gnocchi.

Forma dei cilindri di circa 1 cm. poi taglia a tocchetti di 2 cm. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia



