



Gnocchi al pomodoro con “formaggio” grattugiato vegetale

Ingredienti per 4 persone

- ✓ 1 Kg di patate
- ✓ 500 g polpa di pomodoro
- ✓ 200 g di farina semintegrale (la quantità di farina può variare in base alla tipologia di patate)
- ✓ 6 cucchiaini di “formaggio” grattugiato vegetale
- ✓ un quarto di cipolla
- ✓ 2-3 cucchiaini di olio extra-vergine di oliva
- ✓ una foglia di alloro (facoltativo)
- ✓ sale grosso
- ✓ sale fine

Preparazione

Lavate le patate e cuocetele con la buccia in acqua salata per circa 40 minuti, scolatele (conservate l'acqua di cottura) e fatele raffreddare.

Nel frattempo realizzate il “formaggio” grattugiato (vedi ricetta). Preparate ora il sugo di pomodoro.

In una pentola ponete l'olio extra-vergine di oliva, fate appassire la cipolla tagliata grossolanamente, unite una foglia di alloro (facoltativo), la polpa di pomodoro, un pizzico di sale e cuocete per circa 15 minuti.

Pelate le patate, passatele nello schiacciapatate, unite 4 cucchiaini di formaggio vegetale, la farina semintegrale, il sale e impastate tutti gli ingredienti.

Infarinate un piano di lavoro e con il composto ottenuto formate dei cilindri; disponeteli paralleli uno all'altro e, con un coltello, tagliateli a tocchetti lunghi circa un centimetro e mezzo.

Mettete sul fuoco una pentola con l'acqua di cottura delle patate, portate ad ebollizione e versate delicatamente gli gnocchi; con una schiumarola scolateli non appena salgono in superficie.

Condite gli gnocchi con il sugo di pomodoro e, prima di servirli, spolverate con il restante formaggio vegetale ed un filo di olio extra-vergine di oliva.

Buona salute a tutti!