

Gnocchetti con melanzane e stracciatella



Oggi FraSincucina propone degli gnocchetti con melanzane e stracciatella su una salsa di pomodori freschi.

Un piatto profumato, saporito, delicato e colorato preparato con pochi ingredienti ma di ottima qualità.

Gli gnocchi utilizzati per la preparazione di questo primo sono realizzati senza patate, solo con acqua calda e farina di grano duro, come abbiamo visto qualche tempo fa nella nostra ricetta degli [gnocchetti senza patate con pesto di fave](#) o degli [gnocchetti senza patate con asparagi e burrata](#).

Ingredienti per 2 persone

gnocchetti senza patate ([vedi ricetta](#))

3 melanzane striate piccole (circa 400 g)

7 pomodori san marzano maturi

200 g di stracciatella

20 g di mandorle tritate

basilico

olio

sale

latte

Per prima cosa, preparare gli gnocchi secondo la ricetta indicata prima e tenerli da parte.
Lavare i pomodori e con l'aiuto di una centrifuga o un passaverdure estrarre la salsa.
Cuocere la salsa di pomodoro in padella con olio, sale e basilico, fino a che non inizia ad addensare.



Mentre la salsa di pomodoro è sul fuoco, lavare le melanzane e togliere la parte superiore.

Con l'aiuto di un pelino taglia julienne, togliere la buccia alle melanzane e realizzare delle striscioline.



Scaldare un filo d'olio in una padella e tostare la julienne di melanzane per qualche minuto, salare e tenere da parte.

Sempre nella stessa padella dorare per qualche secondo la granelletta di mandorle.



Tagliare le melanzane a cubetti, trasferirle nella padella, aggiungere un filo d'olio, un pizzico di sale e cuocere per qualche minuto. Sfumare con un po' di acqua e cuocere per circa 10 minuti. Devono ammorbidirsi ma non diventare troppo cotte.



Trullare metà della stracciatella con un po' di latte fino ad ottenere una crema abbastanza liquida.





Versare la crema nella padella con le melanzane ma a fuoco spento.



Cuocere gli gnocchi, scolarli e saltarli nel condimento.



Ora che tutto è pronto, preparare i piatti: sul fondo mettere due cucchiaini di salsa di pomodoro, adagiare sopra delicatamente gli gnocchi, mettere le striscioline di melanzane croccanti, un cucchiaino di stracciatella e una spolverata di mandorle tostate.



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)