

Gnocchetti senza patate con ragù di gallinella



Oggi vi proponiamo un'altra ricetta che prevede l'utilizzo degli gnocchi senza patate, che abbiamo già utilizzato in altre occasioni, come negli [gnocchetti senza patate con pesto di fave](#) o negli [gnocchetti senza patate con asparagi e burrata](#).

In questa versione il condimento è fatto con un ragù di gallinella e pomodorini, per dare un tocco di sapore in più.

Ingredienti per 4 persone

per gli gnocchi

600 ml di acqua

600 g di farina di grano duro

per il condimento

50 g di porro

500 g di pomodorini

400 g di filetti di gallinella

olio

1/2 bicchiere di vino bianco

Per prima cosa, preparare gli gnocchi. Scaldare l'acqua

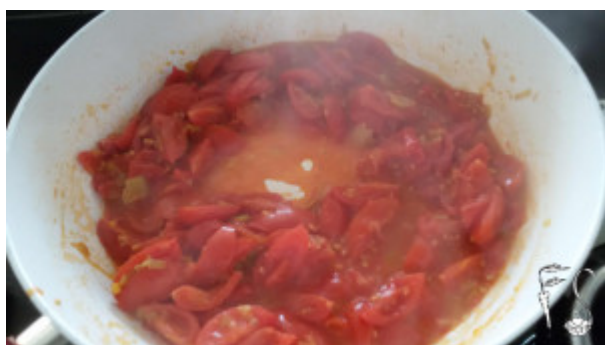
e poco prima che vada in ebollizione versarla in una ciotola, aggiungere la farina e lavorare fino ad ottenere un impasto consistente. Lasciar riposare per 10 minuti e nel frattempo preparare il condimento.

Pulire la gallinella, eliminando la pelle e le lische. Tagliarla a dadini e tenerla da parte.

Ridurre il porro a fettine sottili e saltarlo in un'ampia padella con un filo d'olio e un pochino di acqua.

Lavare i pomodorini sotto l'acqua corrente, tagliarli a spicchi e trasferirli nella padella con il porro.

Aggiungere il sale e l'olio e saltare a fuoco vivo per qualche minuto, abbassare la fiamma e cuocere ancora per circa 7/8 minuti.



Quando i pomodorini sono cotti, aggiungere la gallinella, saltare velocemente a fuoco vivo, sfumare con il vino bianco e, dopo aver abbassato la fiamma, cuocere per circa 10 minuti.

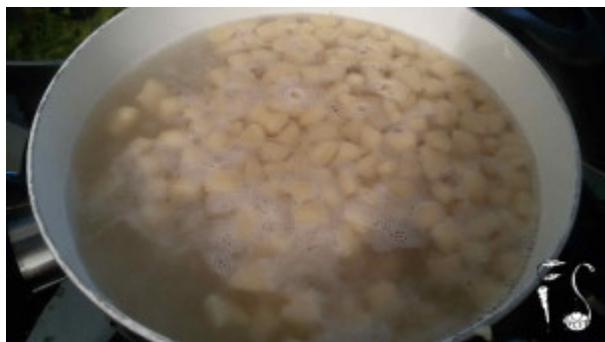
Il condimento è pronto.



Preparare ora gli gnocchetti, staccare piccole porzioni di impasto e lavorare sulla spianatoia fino a creare dei cilindri da cui tagliare i singoli gnocchi. Adagiarli sulla placca del forno e cospargerli di farina.



Portare ad ebollizione l'acqua di cottura in una pentola sufficientemente grande, salarla e versare gli gnocchi. Cuocere per qualche minuto fin quando vengono a galla.



Scolare gli gnocchi e trasferirli nel condimento, saltare a fuoco vivo per insaporirli.



Un filo di olio a crudo e gli gnocchetti senza patate

con ragù di gallinella sono pronti per essere serviti.

[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)