

Gnocchetti viola al ragù di pesce spada



Qualche giorno fa al supermercato ho trovato le patate viola e così ho pensato...chissà come vengono degli gnocchetti con le patate viola ?!?

Ecco a voi la ricetta...frutto di un esperimento andato a buon fine: gnocchetti viola al ragù di pesce spada. Devo dire che oltre che molto carini da vedere sono molto buoni da mangiare.

Ingredienti per 2 persone

1 fetta di pesce spada
100 g di pomodorini datterini
capperi
olive taggiasche
1/4 di porro
sale
olio evo
vino bianco

Per gli gnocchi
400 g di patate viola
200 g di farina di grano duro

Per prima cosa lavare le patate e metterle in una

pentola con acqua fredda, portare ad ebollizione e cuocere per circa 30 minuti, per verificare il grado di cottura fare la prova della forchetta.

Scolare le patate, sbucciarle, schiacciarle con l'aiuto di uno schiacciapatate e metterle in una ciotola a raffreddare.



Mentre le patate raffreddano, iniziare la preparazione del condimento. Lavare il porro, tagliarlo a rondelle e metterlo in una padella capiente con un filo d'olio. Cuocere a fuoco medio per qualche minuto.

Nel frattempo lavare i pomodorini, tagliarli in 4 spicchi ed eliminare i semi interni; pulire la fetta di pesce spada, eliminando la pelle esterna e la parte centrale. Tagliare il pesce in piccoli dadini e tenerlo da parte.

Mettere i pomodori nella padella con il porro, aggiungere i capperi e le olive. Cuocere a fuoco alto per qualche minuto.

Aggiungere il pesce al condimento, cuocere per qualche minuto e sfumare con il vino bianco. Lasciar evaporare il vino e cuocere ancora per circa 8/10 minuti. Non aggiungere il sale se non dopo aver assaggiato, potrebbe non essere necessario.

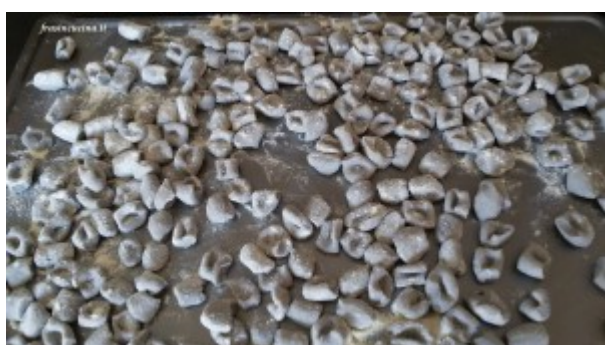
Iniziamo ora la preparazione degli gnocchi: aggiungere alle patate raffreddate, 200 g di farina di grano duro



lavorare l'impasto fino a che diventa compatto e senza grumi. Staccare piccole porzioni di impasto e lavorare sulla spianatoia fino a creare dei cilindri da cui tagliare i singoli gnocchi.



Con il dito ruotare gli gnocchi sul piano di lavoro per creare il caratteristico buco “raccolgi condimento” facendo attenzione a non romperli. Man mano che gli gnocchi sono pronti adagiare su un vassoio infarinato.



Portare ad ebollizione l'acqua, in una pentola capiente; non appena bolle, salare e aggiungere gli gnocchi.

Scolarli non appena vengono a galla e trasferirli nella padella con il condimento. Saltare per qualche secondo ed impiattare.



[Torna alla Home](#)

[Vedi gli altri Primi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)