

Gnocchi di basilico al sugo di pomodoro e mozzarella



Oggi vi proponiamo gli gnocchi di basilico, un po' insoliti per chi è abituato ad usare gli spinaci per fare la pasta verde. Li abbiamo conditi molto semplicemente con soltanto pomodoro e mozzarella perché il basilico nell'impasto dà un profumo tale per cui non c'è bisogno di molto altro.

Ingredienti per 2 persone

Per gli gnocchi:

300 g di farina

1 Kg di patate

20/25 foglie di basilico fresco

1 pizzico di sale

Per il sugo:

2 pomodori

1/2 litro di passata di pomodoro

1 scalogno

80 g di mozzarella

olio evo

sale e pepe

Preparazione

Per prima cosa prepariamo gli [gnocchi](#).

Mettete le patate intere e con la buccia in una pentola; versate nella pentola dell'acqua fredda fino a ricoprire completamente le patate e portate l'acqua a bollore. Quando l'acqua bolle, lasciate cuocere le patate controllando il livello di lessatura con una forchetta. Quando le patate saranno sufficientemente morbide, toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente. Solo quando si saranno raffreddate, eliminate la buccia.

Nel frattempo spezzettate grossolanamente con le mani le foglie di basilico e mettetele nel mixer insieme alla farina. Tritate la farina e il basilico fino ad ottenere una farina di colore verde. Disponete a vulcano la farina così ottenuta sul tagliere e, con l'aiuto di uno schiacciapatate, schiacciate le patate all'interno del vulcano.

Impastate bene fino ad ottenere un impasto omogeneo, a cui il basilico tritato con la farina darà un colore verde. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare per una mezz'oretta.



Dividete l'impasto e lavorate ogni pezzo di impasto sul tagliere o spianatoia con i palmi delle mani fino ad ottenere dei cilindri di diametro 1 cm circa. Le mani tenderanno a scaldare l'impasto, quindi aiutatevi con della farina per evitare che l'impasto si attacchi troppo sia alle mani che alla spianatoia.

Dai cilindri così ottenuti, tagliate gli [gnocchi](#), il

più possibili uguali tra loro.



Cospargete gli gnocchi con della farina e disponeteli ben distanziati tra loro per evitare che si attacchino. A questo punto potete procedere con la preparazione del sugo di pomodoro.

Sbollentate i pomodori in acqua bollente. Lasciateli raffreddare, poi pelateli e privateli dei semi. Frullate i pomodori fino ad ottenere una passata e mettetela da parte. Nel frattempo tagliate finemente lo scalogno e mettetelo a rosolare a fuoco lento in una padella con un filo di olio evo. Quando lo scalogno sarà diventato trasparente, aggiungete la passata di pomodoro e quella precedentemente ottenuta dai pomodori freschi. Aggiustate di sale e pepe e lasciate su fuoco lento per 5/6 minuti.

Mettete a bollire una pentola di acqua, salate e buttate gli gnocchi. Quando gli gnocchi saliranno a galla, scolateli e saltateli in padella nel sugo. Aggiungete la mozzarella tagliata a cubetti fini (potete aggiungerla in padella e saltare il tutto per un minuto circa oppure aggiungerla dopo avere impiattato gli gnocchi... si fonderà piano piano con il calore).

Aggiungete qualche foglia di basilico e servite!



[Torna alla Home](#)
[Vedi altri Primi](#)
[Vedi tutte le Ricette](#)