

# 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](#)