

# Gnocchi scalogno e pomodorini



Prendi una domenica di fine estate, fai un giro in montagna perché il caldo ti ha un po' stufato e senti già quasi la voglia di una giacca sulle spalle, o di una bevanda calda... fai visita al [mulino Mengozzi](#), a Fiumicello, nel Parco delle Foreste Casentinesi sull'Appennino Tosco-Romagnolo... E il mugnaio, che pur non lo fa di mestiere, ti regala un piccolo sacco di farina di grano macinato proprio con il suo mulino ad acqua, ormai quasi dismesso... Il mugnaio crede di fare un regalo alla tua mamma o alla tua nonna, perché, essendo di almeno due generazioni più vecchio di te, non pensa che tu possa usare quella farina nella tua cucina... e invece io ero curiosa di sentire come sarebbe venuta la pasta con quella farina che il mugnaio ormai fa solo per "sgranchire le pale" del mulino di famiglia... ho provato questo esperimento ed eccovi il risultato! Gnocchi di patate con scalogno e pomodorini!

**Ingredienti per 2 persone**

**300 g di farina**

**1 Kg di patate**

**1 pizzico di sale**

**2 scalogni**

**12/13 pomodorini ciliegini o datterini**

**olio evo**

## **sale e pepe**

**Per prima cosa preparate gli gnocchi di patate. Lavate e sbucciate le patate e mettetele in una casseruola d'acqua (il livello dell'acqua deve essere tale da ricoprire completamente le patate). Portate ad ebollizione l'acqua e continuate a cuocere le patate per circa 10 minuti o comunque finché non saranno morbide. Togliete le patate dall'acqua bollente e mettetele a raffreddare a temperatura ambiente. Su una spianatoia disponete a vulcano la farina.**



**Al centro della farina schiacciatevi le patate con lo schiacciapatate. Aggiungete un pizzico di sale e impastate fino ad ottenere un impasto omogeneo e morbido. Avvolgete l'impasto nella pellicola e lasciatelo riposare per una ventina di minuti circa. Tagliate una parte della palla di impasto e formate dei cilindri, facendo rotolare con le mani l'impasto sulla spianatoia. Raggiunto un cilindro di circa 1 cm di diametro, tagliate trasversalmente il cilindro in modo da ottenere gli gnocchetti. Disponeteli in vassoi cosparsi di farina, in modo che non si attacchino. Continuate allo stesso modo fino ad esaurire l'impasto.**

**Mettete a scaldare un filo d'olio evo in una padella. Tagliate a rondelle li scalogni e metteteli a cuocere in padella a fuoco lento. Lavate i pomodorini e tagliateli in 4 parti ciascuno. Quando lo scalogno sarà**

diventato trasparente, aggiungete in padella i pomodorini tagliati e lasciate cuocere sempre a fuoco lento.

Fate bollire una pentola d'acqua, aggiungete una manciata di sale grosso e buttate gli gnocchi (un po' alla volta, altrimenti si attaccano tra di loro in cottura). Man mano che gli gnocchi salgono a galla, scolateli e metteteli in padella.



Se gli gnocchi sono appena fatti, verranno a galla in un minuto circa.

Aggiungete due cucchiaini di acqua di cottura in padella, aggiustate di sale e pepe e saltate gli gnocchi col sugo di scalogno e pomodorini.

Sapore e gusto assicurati!



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Primi](#)

[Vedi altre Ricette di Romagna](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)