

Gnocchi con funghi e salsiccia

Ingredienti

800-900 g di gnocchi di patate

200 g di funghi champignon

150 g di salsiccia semistagionata

400 g di pomodori pelati passati

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

2 spicchi d'aglio

60 g di cipolla

3 cucchiaini di grana o parmigiano grattugiato

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

Sale e pepe q.b.

Preparazione



1. Mondare i funghi e tagliarli a lamelle. Tritare la cipolla.
2. Mettere l'olio in una padella, unire l'aglio e la cipolla e lasciare appassire.
3. Aggiungere la salsiccia e lasciare rosolare, occorreranno circa 2-3'.



3. Unire i funghi e cuocere per altri 3-4 minuti, lasciando asciugare l'acqua di vegetazione dei funghi.



5. Aggiungere il pomodoro, salare e pepare e lasciar cuocere per circa 20'.

6. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, scolarli quando salgono a galla e versarli nella padella con la salsa calda.



7. Saltare gli gnocchi a fiamma vivace, spegnere la fiamma e mantecare con il formaggio grattugiato. Servire ben caldo con una spolverata di prezzemolo tritato.

Note e... Sonia consiglia

- a) Al posto dei funghi champignon si possono usare funghi porcini.
- b) Salsa impiegata per condire diversi formati di pasta. Ottima per gnocchi di patate e pasta fresca.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo