

in cucina

Subito pronto

60

ricette
facili ed economiche

1,20 €

Anno 12 - N. 12 Dicembre 2011 - Mensile - Poste Italiane Spa - Sped. in Abb. Post. 24.357 (2003) (conv. in L. n. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, L. 10/01/01

Ravioli di cotechino
con lenticchie

Stella
di porri

Ghirlanda
di bignè

I piatti delle *Feste*
dalla *Vigilia*
all' *Epifania*



primi piatti saporiti e veloci

Gnocchi con peperoni e fonduta di zafferano

Un piatto squisito, colorato, veloce e semplice, con le dritte per portarvi avanti con il lavoro.

PER 6 Preparazione 20 min. ♦ Cottura 33 min. ♦ Calorie a porz. 500 ♦ Costo a porz. 1,90 euro

Ingredienti **SP**

- ♦ Gnocchi di patate pronti 1,2 kg
- ♦ Cipolla tritata surgelata 200 g
- ♦ Prezzemolo tritato surgelato 1 cucchiaio
- ♦ Peperoni rossi, molto carnosi, 3 grandi
- ♦ Pecorino non molto stagionato 120 g
- ♦ Panna liquida 400 ml
- ♦ Tuorli 2
- ♦ Olio d'oliva, burro, zafferano, pepe, sale

Utensili

- ♦ 1 coltello affilato
- ♦ 1 bacinella
- ♦ 1 tagliere
- ♦ 1 tegame antiaderente, con coperchio
- ♦ 1 robot da cucina
- ♦ 1 tegamino a fondo spesso
- ♦ 1 pelapatate
- ♦ 2 cucchiai di legno
- ♦ 1 capace pentola
- ♦ 1 mestolo forato

Le operazioni preliminari

Riducete il pecorino a scaglie con il pelapatate, lasciandole cadere nel tegamino.

Sciogliete 50 g di burro nel tegame con 2 cucchiai di olio.

Rosolatevi 1 minuto la cipolla tritata, mescolando.

Bagnate con 1/2 bicchiere d'acqua e lasciate completamente evaporare (5 minuti).



1 (da fare anche in anticipo)
Pulite, intanto, i peperoni.

Riducete la polpa, con il coltello, sul tagliere, a pezzettini.

Versateli nel soffritto di cipolla, insaporiteli 1 minuto, salateli e bagnateli con 100 ml di panna liquida.



♦ Gnocchi freschi di PATAMORE preparati con patate SELENELLA.