

Gnocchi di rucola senza glutine con sugo alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 0 min

Difficoltà: Facile

Condimento

- Alici in salsa piccante: 4
- Capperi sotto sale: 5/6
- Olio evo: q.b.
- Olive verdi senza nocciolo: 10/12
- Origano secco: a piacere
- Prezzemolo: q.b.
- Zeste di limone: 1/2 (facoltativo)

For this recipe we used:

Passata Classica 250 gr



Gnocchi

- Farina dietetica senza glutine: 200 gr
- Purea di patate a buccia rossa e pasta gialla: 400 gr
- Rucola: 2 manciate
- Sale: q.b.
- Tuorlo: 1

Preparazione

Gnocchi

Disponi le patate con la buccia in una pentola capiente colma di acqua fredda salata. Lessa le patate fino a che, infilzandole con una forchetta, non risulteranno tenere. Scola le patate e passale nello schiacciapatate (con tutta la buccia, che resterà nello schiacciapatate). Lascia raffreddare la purea di patate. Frulla nel mixer la rucola e mettila nella terrina con la purea di patate. Mescola per ottenere un composto omogeneo. Aggiungi il tuorlo e un pizzico di sale. Versa il composto di patate e rucola su un piano di lavoro infarinato con farina dietetica senza glutine. Aggiungi la farina un po' alla volta, quel tanto che basta per legare l'impasto.

Ricava sei pezzi dall'impasto e con ogni singolo pezzo forma dei cilindri con le mani.

Aiutati con un po' di farina sul piano di lavoro. Taglia a piccoli pezzetti il cilindro e passa ogni singolo pezzo sui rebbi di una forchetta infarinata o con l'apposito attrezzo, anch'esso infarinato, per rigare gli gnocchi. Porta a bollore abbondante acqua salata e tuffa pochi gnocchi alla volta. Appena vengono a galla, scolali con un mestolo forato. Tieni in caldo gli gnocchi in una terrina oliata.

Condimento.

Trita a coltello il prezzemolo che avrai precedentemente lavato e disponilo in una terrina.

Trita grossolanamente le alici, le olive e i capperi e aggiungile al prezzemolo.

Versa l'olio piccante delle alici sul trito e amalgama il tutto. Versa la **passata classica Pomi** in una casseruola con un filo di olio evo e porta a bollore a fuoco dolce. Aggiungi il trito di prezzemolo, mescola, regola di sale e cuoci per pochi minuti.

Versa gli gnocchi nella casseruola con il sugo, servi subito ben caldi con una spolverata di origano e zeste di limone a piacere.