

GNOCCHI DI PATATE CON SUGO DI SALSICCIA

Tempo preparazione 30 minuti

Tempo cottura: 25 minuti

Porzioni: 2 persone

INGREDIENTI

250 patate

125 g farina

sale

2 salsicce

1 cipolla

olio extravergine di oliva

1 costa di sedano

1 scatola di pelati

1 carota

alloro e rosmarino

noce moscata (facoltativa)

formaggio per condire

PREPARAZIONE

1. Tritate della cipolla, soffriggetela con un cucchiaio di olio evo e aggiungete la salsiccia tagliata a tocchetti. Una volta cotta mettetela da parte.
2. Tritate ora una costa di sedano e una carota e fate rosolare. Dopo un paio di minuti aggiungete una scatola di pelati e mescolate bene.
3. Insaporite con alloro, rosmarino e se vi piace un pizzico di noce moscata. Continuate la cottura per circa 15 minuti. Verso la fine aggiungete la salsiccia e regolate di sale e pepe. Eliminate il rosmarino e la foglia di alloro.
4. Cuocete gli gnocchi e appena pronti conditeli con il sugo e spolverizzate di formaggio.