



MANGIA E BEVI...

gnocchi di patate con puntine di maiale

IN CIOCIARIA

Gnocchi di patate con puntine di maiale

400 g di patate, 250 g di farina di grano, un uovo, sale.

Il sugo: 1/2 kg di puntine di maiale, quattro cucchiari di conserva di pomodoro, mezza cipolla, un peperoncino, vino bianco, olio, sale.

Gli gnocchi: immergere le patate in acqua fredda e farle cuocere con la buccia, pelarle ancora bollenti e passarle al setaccio. Intriderle con la farina, l'uovo e un pizzico di sale.

Lavorare l'impasto con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo, ma non troppo duro, tirarlo a cilindri sottili e tagliarlo a tocchetti lunghi tre centimetri circa.

Spolverizzarli leggermente di farina e uno alla volta scavarli al centro con il pollice.

Il sugo: mettere in un tegame le puntine con un goccio di olio e la cipolla affettata. Rosolare e bagnare con un po' di vino bianco; appena il liquido è evaporato aggiungere il pomodoro, il peperoncino e un pizzico di sale. Cuocere a fuoco lento per un'ora, rimescolando di tanto in tanto. Nel frattempo lessare gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Scolare e condire.

Potato gnocchi with pork ends

400 g potatoes, 250 g wheat flour, 1 egg and salt.

Sauce: 1/2 kg pork ends, 4 tablespoons tomato sauce, 1/2 onion, 1 chili pepper, white wine, oil and salt.

Gnocchi: cook the potatoes in plenty of cold water, peel them when still hot and sift them. Knead them with the flour, the egg and a pinch of salt. Work everything into a dough with your hands forming a homogenous dough. The dough must not be too stiff. Roll this into small and thin cylinder shapes and cut it into 3 cm pieces. Sprinkle some flour on them. Take them one by one and make a hole inside with your thumb.

Sauce: in a frying pan saute the pork ends with a drop of oil and the sliced onion and pour some white wine. When the liquid has evaporated, add the tomato, the chili pepper and a pinch of salt. Cook over a low heat for an hour stirring from time to time. Meanwhile, cook the gnocchi in plenty of hot and salted water, drain and season them with the sauce.