



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001966 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 23 Feb 2018 alle ore 14:43

da LUIGI CHIAROLANZA

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Gnocchi di patate filanti di fiordilatte con ragù di nonna Rosa

Nasce dai ricordi del passato, questa ricetta tradizionale della nonna Rosa con gnocchi fatti in casa col ragù che cuoceva, come tutti sappiamo, un bel po' di ore.

Tempo di preparazione: 4 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il ragù

- n. 1 spicchio d'aglio
- n. 1 cipolla non troppo grande
- n. 2 passate di pomodoro (quelle fatto d'estate con i pomodori San Marzano)
- n. 1 concentrato di pomodoro
- 200 ml olio d'oliva
- n. 1 bicchiere di vino bianco secco
- n. 1 tracchia di maiale
- n. 1 salsiccia
- n. 1 gambetto di maiale
- sale q.b.

Per gli gnocchi

- 1 kg di patate
- 500 g farina 0
- n. 1 uovo
- formaggio Parmigiano Reggiano q.b.
- Fior di latte q.b.

Preparazione

Per il ragù: far rosolare l'aglio con l'olio e toglierlo, tagliare la cipolla finissima ed aggiungere all'olio con i pezzi di carne, il sale ed il vino, far sfumare e rosolare appena la carne, versare il pomodoro con il concentrato ed aggiungere appena un po' d'acqua e far cuocere a fuoco lentissimo per almeno 4 ore.

Per gli gnocchi: scaldare le patate e passarle aggiungere a fontana tutti gli ingredienti e fare l'impasto a mano e appena risulta essere omogeneo far riposare per una mezz'ora quindi lavorare creando gli gnocchi.

Far bollire la pentola con acqua e sale versare gli gnocchi ed una volta pronti colare l'acqua. In una pentola pulita versare un paio di mestoli di ragù aggiungere gli gnocchi con parmigiano e il fiordilatte e mescolare fino a quando tutto fila, servire con l'aggiunta di un mestolo di ragù e foglia di basilico.

Vino consigliato

Vino rosso Aglianico Vadamico dei Colli di Castelfranci