



Ricetta N. RE002947 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2019 alle ore 17:00

da ANTONIO CATALANO

Livello di difficoltà: Facile

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

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Pomognocco

Una ricetta in cui ho voluto ricreare la mia visione di un viaggio da nord a sud dell'uso del pomodoro, che può ricordare i classici Gli gnocchi al sugo tipici della tradizione del sud e la pappa al pomodoro toscana.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 2 persone

150 g pangrattato

n. 1 uovo

n. 1 tuorlo

n. 1 vasetto di pomodorini del piennolo La Fiammante

Cacio ricotta q.b.

Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Pomodorini del piennolo La Fiammante

Preparazione

Impastare il pangrattato con le uova e 20 g acqua di pomodoro del barattolino, una volta raggiunta una consistenza omogenea avvolgere in carta pellicola e far riposare in frigo 30 minuti.

Intanto spellare i pomodorini e far seccare in microonde a media potenza le bucce per 20 min.

Cuocere la polpa dei pomodorini in padella con olio e passare al frullatore a immersione.

Tirare fuori dal frigo l'impasto di pangrattato, formare degli gnocchi e stirarli su una forchetta, allungare l'acqua di pomodoro rimasta nel vasetto con un po' d'acqua corrente e usarla per lessare gli gnocchi per 3 minuti.

Saltare gli gnocchi nella salsa di pomodoro e condire con una spolverata di cacioricotta, le bucce dei pomodorini sbriciolate grossolanamente ed un po' di pepe.