



Gnocchi ripieni e pancetta

[Del 26/04/2006 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: 4 persone: 1 kg di patate, 1 uovo, 8/10 cucchiaini di farina, sale, 300 g di carne già cotta (maiale o manzo), del pane raffermo, 1 cipolla, 2 cucchiaini d'olio, 1 tuorlo, della pancetta affumicata a pezzetti, prezzemolo, pepe.

Impasto per gli gnocchi: Lavate 5 patate e cuocetele in acqua salata - dal chilogrammo necessario per la ricetta, una volta tolte queste 5 patate, dovrebbero avanzarne un paio o una abbastanza grande - Una volta cotte, sbucciatele e riducetele in purea - utilizzando uno schiacciapatate - Aggiungete alla purea ottenuta le restanti patate sbucciate e grattugiate. Mescolate bene il composto, unendo della farina - tanta quanto basta ad ottenere un composto molle ed omogeneo - un uovo e un pò di sale. Ripieno: Ammorbidite il pane con dell'acqua e tritatelo insieme alla carne. In una padella fate rosolare la cipolla con l'olio ed aggiungetevi il composto di carne e pane. A questo punto unite anche il tuorlo e aggiustate di sale e pepe. Con l'impasto di patata formate delle piccole focaccine appiattite e disponetevi nel mezzo un pò del ripieno di carne. Arrotolate e cercate di chiudere le estremità formando delle palline - dovrete riuscire ad ottenere degli gnocchi un pò più grossi e un pò più rotondi di quelli semplici - Fate cuocere gli gnocchi in acqua salata - probabilmente dovrete cuocerli poco alla volta e, quando verranno a galla li potrete scolare con l'aiuto di un mestolo forato - Conditeli con della pancetta affumicata precedentemente rosolata in pochissimo olio.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]