



Gnocchi ai peperoni

[Del 22/02/2007 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Gnocchi](#)]

Ingredienti: 4/6 persone: 800 g. di gnocchi di patate, 1 cipolla grande, 1/2 dado vegetale, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 rametto di rosmarino, 4 o 5 pomodori perini, 1 peperone giallo, 1 peperone rosso, 1 spicchio d'aglio, 150 ml di panna da cucina, olio, sale, pepe, peperoncino.

Tritate la cipolla e soffriggetela con poco olio in un tegame coperto. Dopo qualche minuto aggiungete mezzo bicchiere d'acqua e il dado. Lasciare cuocere a fuoco medio per 3/4 minuti, scoprire e aggiungere carota, sedano, prezzemolo, aglio e rosmarino tritati. Mentre cuoce pulite i peperoni, divideteli in falde e quindi a cubetti: aggiungete nel tegame. Aggiungete acqua se necessario. Mescolate di tanto in tanto: quando i peperoni sono a metà cottura aggiungete i pomodori spezzettati e senza semi. Regolate di sale e pepe, aggiungete una punta di peperoncino. Quando le verdure sono cotte passate al mixer o nel passaverdure, quindi legate con la panna. Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua non troppo salata, scolateli e conditeli con il sugo. Questo sugo alle verdure è ottimo anche per condire strozzapreti o maccheroni fatti in casa.

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