www.ecostampa.it

VIVA LA PASTA COL POMODORO

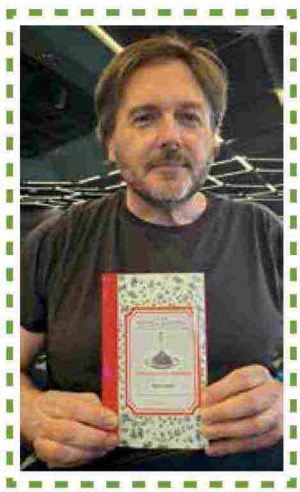
PASTA DIVA

Finalmente anche "Viva la pasta con il pomodoro" di Nicola Santini (Graphe.it) è arrivato su Amazon e nelle migliori librerie. Noi di Qubì abbiamo selezionato per questo numero la ricetta che apre la sezione "ricette d'autore", dedicata ai piatti di chef, osti e amici cucinieri.

Si legge nel libro: "*Aldo è un signore della tv. Di quelli che la tv la immagina, la scrive, la fa e la fa fare. E che in ogni cosa che fa mette garbo, sapere, buon gusto e attenzione ai dettagli. Anche quando si tratta di un piatto di pasta da inventare con quello che c'è in dispensa last minute di ritorno da uno dei suoi tanti eventi letterari. È il caso di questa Pasta Diva che già dal titolo sottintende una certa presenza di scena. Pensata in tandem con me, è di fatto un timballo di gnocchi al pomodoro gratinati con una foglia d'oro a impreziosirne la presentazione*".

Ingredienti

- 300 g di gnocchi di patate
- 300 ml di passata di pomodoro
- 1 spicchio di aglio
- 1 cipolla
- olio di oliva
- sale q.b.
- pepe q.b.
- 150 g di pecorino grattugiato
- basilico fresco
- 4 foglie d'oro



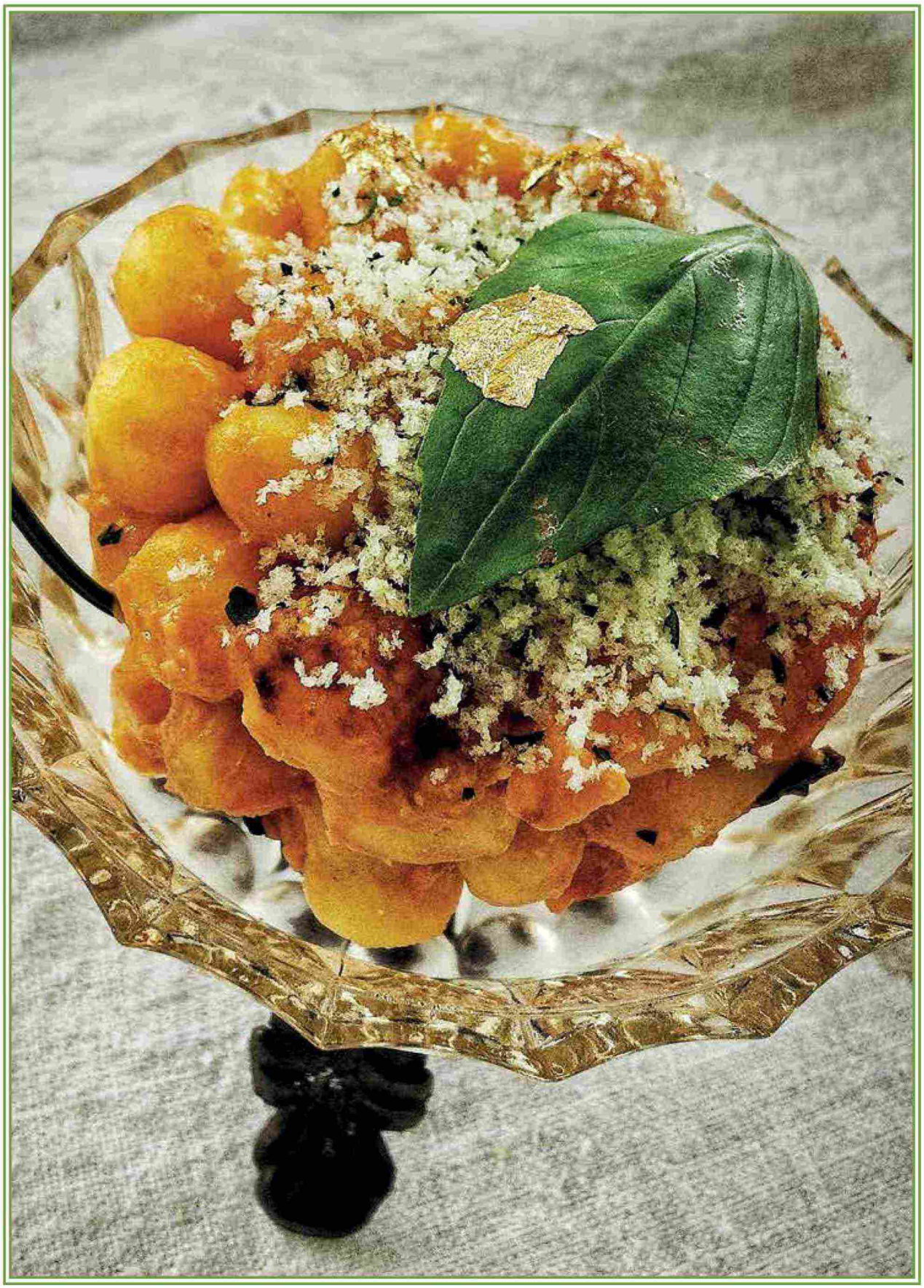
Fate così

1. Preriscaldate il forno a 180 gradi.
2. Portate a ebollizione una pentola di acqua leggermente salata e cuocete gli gnocchi seguendo le istruzioni sulla confezione. Scolateli quando sono al dente.
3. Mentre gli gnocchi cuociono, preparate la salsa al pomodoro. Sbucciate l'aglio e tritatelo finemente. Tritate anche la cipolla.
4. Versate dell'olio di oliva in una padella e riscaldatelo a fuoco medio. Aggiungete l'aglio e la cipolla tritati e fateli soffriggere fino a quando diventano dorati.
5. Aggiungete la passata di pomodoro alla padella e mescolate bene. Condite con sale e pepe a piacere. Lasciate cuocere la salsa per circa 10-15 minuti a fuoco medio-basso, mescolando di tanto in tanto.
6. Una volta che gli gnocchi sono pronti, versateli nella padella con la salsa al pomodoro e mescolateli delicatamente per coprirli bene con la salsa.
7. Trasferite gli gnocchi con la salsa in stampi da forno a cilindro monoporzione e spolverizzate la superficie con il pecorino grattugiato.
8. Infornate a 180 gradi Celsius per circa 15-20 minuti, o finché il formaggio non si sia sciolto e dorato.
9. Una volta che i gnocchi gratinati sono pronti, sfornate e lasciate riposare per qualche minuto. Guarnite con qualche foglia di basilico. Su una di queste stendete una foglia d'oro.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
155523

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

www.ecostampa.it



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

155523

L'ECO DELLA STAMPA®
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE