
GNOCCHETTI DI PATATE CON CIPOLLE ROSSE E PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 patate,
- 200 g di farina,
- 1 uovo,
- 1 cipolla,
- 1 peperone,
- sale,
- passata di pomodoro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- pepe.

Schiacciare con una forchetta le patate lessate e amalgamarle con la farina, l'uovo, e un po' di sale.

Formare delle strisce e tagliarle a dadini rigandole con una forchetta.

Soffriggere la cipolla, aggiungere i peperoni a listarelle e un po' di salsa di pomodoro, salare, pepare e saltare gli gnocchi lessati e scolati.