

GNOCCHI AI PEPERONI

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 1 cipolla grande,
- 1/2 dado vegetale,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 rametto di rosmarino,
- 5 pomodori perini,
- 1 peperone giallo,
- 1 peperone rosso,
- 1 spicchio di aglio,
- 15 cl di panna da cucina,
- olio d'oliva,
- 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 saporitissimo sugo alle verdure è la versione, riveduta e corretta da un celebre chef, di un classico della cucina calabrese, ed è ottimo per condire anche strozzapreti o maccheroni fatti in casa.