

Gnocchi alla burrata

Ingredienti

Per gli gnocchi:

500 gr di patate a pasta gialla

100 gr di farina 00

Mezzo uovo

Sale

Per il sugo:

Uno spicchio d'aglio

Una bottiglia di passata di pomodoro

Basilico fresco

Olio evo

Sale

Una burrata

Olio evo

Preparazione

Lavare e lessare le patate sino a quando pungendole con una forchetta non opporranno resistenza (30/40 minuti). Di seguito, spellarle e pressarle con lo schiacciapatate. Riporre in una ciotola e lasciare raffreddare.

Aggiungere la farina e un pizzico di sale e impastare. Prendere metà impasto e, su un tagliere di legno infarinato, formare un serpentello di circa 2 cm di diametro. Tagliare in pezzetti da 2 cm ognuno e rigirarli con il pollice.

Portare a bollire l'acqua per cuocere gli gnocchi.

Nel frattempo, preparare il sugo soffriggendo lo spicchio d'aglio in un filo d'olio. Versare la passata, salare e cuocere per un quarto d'oro a fuoco moderato con il coperchio. Trascorso il tempo, togliere il coperchio e versare il basilico fresco precedentemente lavato.

Versare gli gnocchi nell'acqua bollente e, appena affiorati, con l'aiuto di una schiumarola riversarli nella pentola del sugo.

Servire nei piatti, adagiare metà della burrata che inizierà lievemente a fondere e ultimare con un filo d'olio a crudo.