

GNOCCHETTI AL RAGÙ BIANCO E FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE



Chef: Maurizio Ferrari

Procedimento

Per 4 persone

Preparare gli gnocchetti scaldando le patate pronte a vapore per circa 10 minuti, schiacciarle unire la farina, l'uovo e un pizzico di sale. Impastare velocemente per ottenere un impasto liscio e omogeneo senza lavorarlo troppo. Prelevare una parte di impasto e stenderlo con le punte delle dita per ottenere dei filoncini. Tagliare i filoncini con un coltello e disporli su un vassoio con un po' di semola.

In una padella aggiungere un cucchiaio d'olio e rosolare lo spicchio d'aglio in camicia, aggiungere il prezzemolo tritato ed Èragùbianco, fare rosolare per 1 minuto. Aggiungere il Friggione alla Bolognese e un mestolino d'acqua, fare cuocere per 3-4 minuti.

Cuocere gli gnocchetti in abbondante acqua salata, appena salgono in superficie scolarli e aggiungerli alla salsa, impiattare i gnocchetti al centro del piatto, guarnire con un filo d'olio e qualche scaglia di Parmigiano Reggiano.

Ingredienti Menù

200 g Èragùbianco con carne di pollo e di vitello - SR1

400 g Friggione alla Bolognese - K91X

600 g Patate pronte al naturale - Z62

Olio extravergine di oliva - EK5

Ingredienti

200 g farina 00

n° 1 uovo intero

q.b. semola

q.b. prezzemolo

n° 1 spicchio d'aglio

q.b. Parmigiano Reggiano a scaglie