



## PRIMI PIATTI

### Gnocchi di erbe infestanti al profumo di peperone

#### INGREDIENTI:

1/2 kg di farina bianca 00.

400 g di patate.

600 g di erbe spontanee miste (farinaccio, ortica, borragine, ruchetta selvatica, silene, malva).

Un mazzetto di maggiorana.

1 peperone rosso.

1 piccola carota.

1 piccola cipolla.

1 spicchio d'aglio.

1 piccolo rametto di rosmarino.

1 kg di pomodoro fresco.

Sale.

Pepe nero macinato al momento.

Olio extravergine d'oliva.

#### PREPARAZIONE

Soffriggete in olio un battuto di peperone, cipolla, carota, aglio e foglie di rosmarino, unite il po-modoro (pelato e passato) e cuocete fino ad ottenere un sugo abbastanza denso, salando e pepando a metà cottura. Intanto lessate le patate, pelatele e passatele al passapatate. Lavate le erbe e mettetele ancora bagnate in una pentola (senza aggiungere altra acqua), copritele, salatele leggermente e cuocetele a fuoco molto basso. Strizzatele e poi tritatele finemente insieme alle foglie di maggiorana cruda. Impastate la farina con le patate e le erbe ottenendo un impasto tenero. Utilizzando un sac-à-poche a bocca larga, fate cadere dei pezzetti di impasto direttamente in acqua salata bollente, estraendo con uno schiumatore gli gnocchi man mano che vengono a galla. Conditeli con il sugo al peperone.

Gnocchi di erbe infestanti al profumo di peperone | 1