



Miria Onesta

indirizzo del blog <https://www.dueamicheincucina.it/>

GNOCCHETTI DI PANE DI SEGALE CON SALSICCIA E FAGIOLI

Difficoltà: facile

Tempo di esecuzione: 30 minuti

tempo di riposo: no

tempo di cottura: 2 ore

INGREDIENTI per 4 persone

Per gli gnocchi:

- 150 g di pane nero grattugiato
- 150 g di farina 0
- Acqua
- Sale

Per il condimento:

- 300 g di passata di pomodori
- 150 g di salsiccia
- 50 g di fagiolina del Trasimeno
- 20 g di guanciale
- 1 cucchiaio di sedano, carota e cipolla tritati
- 50 ml di vino bianco
- Olio Extra vergine di oliva
- Sale
- Peperoncino
- Pecorino grattugiato

PREPARAZIONE

1. Iniziate dal sugo, mettete le verdure tritate e il peperoncino con un cucchiaio di olio in una grande padella, fate soffriggere per alcuni minuti, poi unite il guanciale tritato e la salsiccia sbriciolata. Lasciate cuocere finché guanciale e salsiccia non saranno dorati e croccanti, poi sfumate con il vino e lasciate evaporare.
2. Unite il pomodoro e fate cuocere per circa un'ora.
3. Nel frattempo cuocete la fagiolina del Trasimeno, una volta cotta scolatela e tenetela da parte.
4. Trascorso il tempo di cottura del sugo, unite anche la fagiolina, regolate di sale e fate cuocere ancora per circa 20 minuti a fuoco basso.
5. Mentre il sugo cuoce preparare gli gnocchetti.
6. Versate la farina, il sale e il pan grattato di pane di segale in una ciotola, e unite acqua, tanta quanta ne occorre per ottenere un impasto morbido e malleabile.



7. Rovesciate l'impasto su un piano da lavoro e formate dei rotolini spessi con un dito, formate gli gnocchetti tagliando dei pezzetti di circa 2 cm.



8. Quando gli gnocchetti saranno pronti, portate a bollore abbondante acqua salata.
9. Tuffate gli gnocchetti nell'acqua e fate cuocere per 2-3 minuti, scolateli con un mestolo forato e trasferiteli nella padella con il condimento.
10. Aggiungete pecorino grattugiato a piacere e lasciate insaporire per 5 minuti.
11. Nel frattempo scaldare una padella antiaderente e fate cadere al suo interno del pecorino grattugiato, lasciate dorare.
12. Impiattate gli gnocchetti e decorate con la cialdina di pecorino, servite subito.



link della ricetta <https://www.dueamicheincucina.it/2020/09/gnocchetti-di-pane-nero-salsiccia-fagioli.html>

facebook <https://www.facebook.com/2AmicheinCucina/posts/3742608595758241>

Instagram <https://www.instagram.com/p/CFiPSB0JJbl/>
<https://www.instagram.com/p/CFmE8b4JbDS/>