

GNOCCHI DI TRITELLO

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina bianca,
- 500 g di tritello (farina integrale),
- acqua quanto basta,
- 1 cucchiaino di sale.

Per il condimento:

- aglio,
- olio d'oliva,
- peperoncino,
- pomodoro.

Mescolare insieme le due farine con un cucchiaino di sale e tanta acqua bollente fino a raggiungere un impasto morbido. Con la pasta ottenuta formare dei piccoli cilindri di circa un centimetro.

Versare in acqua bollente e scolare quando vengono a galla.

Preparare nel frattempo un sugo soffriggendo aglio e peperoncino con l'olio.

Aggiungere il pomodoro.

Lasciare insaporire per alcuni minuti e versare sugli gnocchetti.