GNOCCHI DL PASTA ALLA PESCARESE

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 500 g di farina,
- sale,
- acqua.

Per il condimento:

- 1 kg di broccoletti,
- sale,
- 100 g di lardo,
- tre cucchiai di olio,
- 50 g di pecorino.

Disponete la farina a fontana sulla spianatoia; unitevi una presa di sale e tanta acqua tiepida quanta ne servirà per impastare. Lavorate a lungo e fate una palla, che dividerete poi in tante "fette" larghe un dito; quindi riducete le fette a striscioline e queste a pezzetti lunghi 2 cm. Mondate e lavate i broccoletti e lessateli in acqua bollente salata. Fate tostare il lardo a dadini, con l'olio, in un ampio tegame (che possa contenere anche la pasta). Poi unite la verdura e fate saltare a fuoco allegro, rimestando velocemente con un cucchiaio di legno, quindi togliete momentaneamente dal fuoco. Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli nel tegame, lasciandoli insaporire per qualche minuto con i broccoletti. Ponete il tutto su un piatto da portata caldo, spolverizzate di pecorino e servite subito.