
GNOCCHI DI PANE, PEPERONI, MOZZARELLA E MANZO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 fette di pane in cassetta,
- 1 mozzarella,
- 100 g di macinato di manzo,
- 1 peperone,
- 10 cl di passata di pomodoro,
- 10 g di prezzemolo tritato,
- 6 foglie di basilico tritato,
- 1 uovo,
- 1 cucchiaio di zucchero
- 1 spicchio di aglio,
- sale,
- farina,
- olio d'oliva extra-vergine.

Scottare con olio il peperone a cubetti ed unirlo con la carne, la mozzarella tagliata a pezzi, il pane a cubetti, il prezzemolo ed il basilico.

Impastare il tutto e formare degli gnocchi passandoli nella farina.

Cuocerli e servirli conditi con una salsa preparata con pomodoro, aglio e zucchero.