MALFATTI CON PATATE E ZUCCHINE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di patate,
- 2 zucchine,
- 100 g di semola di grano duro,
- 150 g di farina 00,
- formaggio parmigiano,
- 1 uovo,
- sale.

Per il sugo:

- 1 kg di pomodori a grappoli,
- parmigiano grattugiato o a scaglie.

Sbucciate le patate, tagliatele a metà, salatele e fatele lessare a vapore.

Quando saranno cotte, schiacciatele calde sulla spianatoia e lasciate intiepidire il passato.

Lavate le zucchine, spuntatele, tagliatele a tronchetti e riducetele a julienne con l'apposito attrezzo a disco medio.

Mettetele in un telo e strizzatele bene per eliminare l'acqua di vegetazione.

Unitele al purè di patate sulla spianatoia, disponete a fontana il composto e incorporate l'uovo con una forchetta.

Setacciate sopra per prima la farina di semola, poi tre quarti circa della farina bianca.

Aggiungete il parmigiano, un pizzico di sale e impastate rapidamente, incorporando all'impasto la farina rimasta, fino a ottenere un composto consistente.

Con un cucchiaio formate dei mucchietti della dimensione di una noce e metteteli su un telo cosparso di farina di semola.

Scottate i pomodori in acqua bollente per poterli sbucciare e tagliate la polpa a dadini.

Salateli leggermente e metteteli in un passino a perdere l'acqua per un quarto d'ora.

In una padella fate sciogliere la metà del burro a fiamma bassa: unite i pomodori, salateli, pepateli, alzate la fiamma, cuoceteli per un paio di minuti e profumateli con la maggiorana sminuzzata.

Fuori dal fuoco aggiungete il resto del burro.

In una larga casseruola portate a ebollizione abbondante acqua salata, fatevi cadere gli gnocchi, mescolateli e coprite. Non appena riprenderà l'ebollizione, spegnete la fiamma, versate 2 mestoli di acqua fredda e scolateli, pochi per volta, con il mestolo forato.

Adagiateli a strati nel piatto da portata caldo e condite ogni strato con il parmigiano e con il sugo di pomodoro.

Non mescolate i malfatti, ma muoveteli delicatamente per non rovinarli, aiutandovi soltanto con 2 cucchiai.

Profumateli con qualche fogliolina di maggiorana e scaglie di parmigiano.