

# Gnocchi con prosciutto, peperoni, funghi, pomodorini e burrata

Tempo totale **50 Min**   **20 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura

Valori nutrizionali (per porzione):

**3.153 kJ / 753 kcal**

Grassi: **36,7 g** Proteine: **29,8 g**

Carboidrati: **74,5 g**

## INGREDIENTI

2 Porzioni

<b>400 g</b>	di patate
<b>80 g</b>	di farina
<b>1</b>	uovo
<b>1 cucchiaino</b>	di sale
<b>1</b>	cipolla
<b>1</b>	spicchio d'aglio
<b>0,5</b>	peperone rosso
<b>100 g</b>	di funghi
<b>200 g</b>	di pomodori ciliegini
<b>100 g</b>	di prosciutto crudo
<b>1 cucchiaio</b>	di olio d'oliva
<b>1 cucchiaino</b>	<u>Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman</u>
<b>50 ml</b>	di panna da cucina
<b>125 g</b>	di burrata
<b>1 cucchiaio</b>	di basilico tritato
<b>0,25</b>	di pepe
<b>cucchiaino</b>	

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

**400 g** di patate - **80 g** di farina - **1** uovo - **1 cucchiaino** di sale

Fai bollire le patate con la buccia. Una volta tiepide, pelale e schiacciale con una pressa o un tritacarne. Aggiungi farina e uovo per formare l'impasto degli gnocchi. Dividi in due parti e forma un rotolo su una superficie infarinata. Taglia il rotolo in pezzi di circa 3 cm.

Fai bollire gli gnocchi in acqua salata fino a quando non saranno morbidi, circa 3 minuti dopo che sono venuti a galla.

### Passaggio 2

**1** cipolla - **1** spicchio d'aglio - **0,5** peperone rosso - **100 g** di funghi - **200 g** di pomodori ciliegini - **100 g** di prosciutto crudo - **1 cucchiaio** di olio d'oliva - **1 cucchiaino** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **50 ml** di panna da cucina

Trita la cipolla e l'aglio. Affetta i peperoni e i funghi e taglia a metà i pomodorini. Taglia il prosciutto a strisce. Soffriggi la cipolla in olio d'oliva, aggiungi l'aglio e friggi per mezzo minuto. Aggiungi i peperoni e i funghi e friggi per 3 minuti. Aggiungi il prosciutto e friggi per altri 2 minuti, poi aggiungi i pomodori. Versa la salsa di soia Kikkoman e la panna.

Mescola e lascia sobbollire per circa 3 minuti.

### Passaggio 3

**125 g** di burrata - **1 cucchiaio** di basilico tritato - **0,25 cucchiaino** di pepe

Aggiungi gli gnocchi cotti, la burrata e le foglie di basilico alla salsa. Cospargi con pepe fresco macinato al momento e servi il piatto.

