

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

400 g di patate
80 g di farina
1 uovo
1 cucchiaino di sale
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 cucchiaino di olio d'oliva
1 cucchiaino Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
50 ml di panna da cucina
125 g di burrata
1 cucchiaino di basilico tritato
0,25 cucchiaino di pepe

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 cucchiaino** 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 cucchiaino** 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.

