

Gnocchi piccanti con pomodori e salsiccia, finocchio e spinaci

Tempo totale **50 Min** 50 Min Tempo di preparazione

Valori nutrizionali (per porzione):
2.399 kJ / 572 kcal

Grassi: **26,3 g** Proteine: **26,1 g**
Carboidrati: **58,8 g**

INGREDIENTI

4 Porzioni

400 g salsiccia aromatizzata
alle erbe
1 cucchiaio olio d'oliva oil
1 cipolla tritata finemente
2 finocchi tagliati a dadini
3 spicchi d'aglio schiacciati
800 g pomodori perini da 400 g
ciascuno
0,5 peperoncino secco a
cucchiaino fiocchi
2 cucchiaini origano secco
2 foglie d'alloro
1 cucchiaio concentrato di pomodoro
3 cucchiari Salsa di Soia a
Fermentazione Naturale
Kikkoman
500 g gnocchi freschi
(confezione)
100 g spinaci baby
Mazzetto di basilico
tritato
Parmigiano grattugiato
da servire

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Tagliare la salsiccia, togliere la carne e gettare la pelle. Scaldare per bene l'olio in una padella grande a bordo alto. Far soffriggere la salsiccia all'interno per 8-10 minuti e dividerla a pezzetti con il retro di un mestolo di legno. Una volta giunta a doratura, mettere la salsiccia in un piatto e lasciare da parte.

Passaggio 2

Mettere nella padella cipolla e finocchio e far rosolare per 10 minuti, fino a farli ammorbidire. Aggiungere l'aglio e proseguire la cottura per 1 minuto, unire poi i pomodori con 200 ml d'acqua, il peperoncino a fiocchi, l'origano, le foglie d'alloro, il concentrato di pomodoro e la salsa di soia. Far ridurre leggermente e a fuoco basso per 20 minuti e condire a piacere.

Passaggio 3

Nel frattempo, portare l'acqua a ebollizione in un tegame grande e cuocere gli gnocchi come riportato sulla confezione.

Passaggio 4

Durante la cottura degli gnocchi, versare gli spinaci nella salsa e farla posare. Scolare gli gnocchi e condirli con la salsa, aggiungendo il basilico. Rimuovere le foglie di alloro, ripartire gli gnocchi nei 4 piatti e servire con parmigiano e tanto pepe nero fresco.