

Chicche di patate con melanzane e pomodoro fresco *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Scottate i pomodorini in acqua bollente per una decina di secondi, quindi scolateli, sbucciateli, privateli di buccia e semi e riduceteli in filetti. A parte tagliate la melanzana a dadini e mettetela in un colapasta con una presa di sale al fine di perdere l'acqua di vegetazione. Prendete quindi una padella, rosolate uno spicchio d'aglio in un filo di olio extravergine di oliva. Togliete lo spicchio d'aglio, quindi aggiungete le melanzane. Salatele, quindi portatele a cottura mescolandole spesso. Aggiungete poi il pomodoro fresco e fategli solamente prendere calore. A parte cuocete le chicche di patate in acqua bollente salata; quando verranno a galla saranno pronte. Conditole con il sugo preparato, aggiungete una grattata di pepe (se gradita), e servite.

Consigli

Se preparate le vostre chicche o gnocchi di patate in casa, potete rendere questo piatto ancora più sfizioso e colorato dando un colore al vostro impasto. Usando il basilico otterrete dei meravigliosi gnocchetti verdi; usando il concentrato di pomodoro, otterrete invece dei favolosi gnocchetti rossi!

Curiosità

Sembra che l'origine della parola gnocchi risalga al longobardo, e per la precisione alla parola "knohha", che stava a significare "nodo". Per preparare degli gnocchi leggeri, dovete mettere meno farina possibile, e quindi aver cura di togliere alle patate l'acqua in eccesso. Un impasto troppo acquoso andrebbe infatti "corretto" con l'aggiunta di farina, che dona pesantezza al piatto.

Informazioni

Preparazione 25 minuti

Cottura 20 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Chicche 250 grammi (di patate)

Melanzane (una melanzana)

Pomodorini (una manciata di pomodorini)

Aglio 1 spicchio

Sale

Pepe