

Gnocchetti con ragù di pesce

INGREDIENTI:

per gli gnocchetti di grano duro:

400 gr di semola rimacinata di grano duro,

200 ml di acqua tiepida circa,

1 pizzico di sale,

per il ragù di pesce:

400 gr di pesce misto (merluzzo e gamberetti se li avete anche qualche calamaretto),

1 cipollotto,

1/2 bicchiere di vino bianco,

300 gr di passata di pomodoro,

10 olive nere denocciolate,

7-8 capperi sotto sale,

1 mazzetto di prezzemolo,

1 pizzico di peperoncino (se preferite pepe),

sale qb,

olio evo qb.

Impastare la farina con un pizzico di sale e l'acqua e ottenere un panetto liscio e compatto, tagliare delle porzioni di pasta e formare dei bigoli spessi come un grissino e tagliare degli gnocchetti adagarli sul riga gnocchi (foto sotto) infarinato e con il pollice fare pressione e rotolarlo. Adagarli su una vassoio spolverarli con un po' di farina e lasciarli asciugare un po' prima di cuocerli.

Tagliare finemente il cipollotto e rosolarlo in un po' d'olio a fuoco basso aggiungere il peperoncino, i capperi e il pesce tritato al coltello far rosolare un paio di minuti e sfumare con il vino, far evaporare ed aggiungere le olive tritate finemente e il pomodoro salare e far cuocere 15' circa. Nel frattempo lessare gli gnocchetti in acqua bollente salata, scolarli al dente e passarli in padella con il ragù aggiungere il prezzemolo tritato fine e servire.