



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEGRATE

## PRIMI PIATTI

### Gnocchi di erbe infestanti al profumo di peperone

#### INGREDIENTI:

- 1/2 kg di farina bianca 00.
- 400 g di patate.
- 600 g di erbe spontanee miste (farinaccio, ortica, borragine, ruchetta selvatica, silene, malva).
- Un mazzetto di maggiorana.
- 1 peperone rosso.
- 1 piccola carota.
- 1 piccola cipolla.
- 1 spicchio d'aglio.
- 1 piccolo rametto di rosmarino.
- 1 kg di pomodoro fresco.
- Sale.
- Pepe nero macinato al momento.
- Olio extravergine d'oliva.

#### PREPARAZIONE

Soffriggete in olio un battuto di peperone, cipolla, carota, aglio e foglie di rosmarino, unite il pomodoro (pelato e passato) e cuocete fino ad ottenere un sugo abbastanza denso, salando e pepando a metà cottura. Intanto lessate le patate, pelatele e passatele al passapatate. Lavate le erbe e mettetele ancora bagnate in una pentola (senza aggiungere altra acqua), copritele, salatele leggermente e cuocetele a fuoco molto basso. Strizzatele e poi tritatele finemente insieme alle foglie di maggiorana cruda. Impastate la farina con le patate e le erbe ottenendo un impasto tenero. Utilizzando un sac-à-poche a bocca larga, fate cadere dei pezzetti di impasto direttamente in acqua salata bollente, estraendo con uno schiumatore gli gnocchi man mano che vengono a galla. Conditeli con il sugo al peperone.

EDIZIONE  
IDEA NATURA  
MILANO