

Gnocchi al sugo e taleggio

Preparazione

15 minuti

Tempo di cottura

20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g di gnocchi di patate * 150 g di taleggio * 200 g di pancetta a dadini * 300 g di passata di pomodoro * Origano secco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Rosolate la pancetta in una padella con un filo d'olio. Unite la passata e una presa di origano, regolate se occorre di sale, pepate e fate sobbollire 10 minuti, mescolando di tanto

in tanto. Nel frattempo, togliete la crosta al taleggio e tagliatelo a dadini. Versate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Man mano che salgono a galla, scolateli con una schiumarola e trasferiteli in una terrina con il sugo di pancetta. Mescolate, aggiungete i dadini di taleggio, rigirate per farli sciogliere leggermente e servite.

