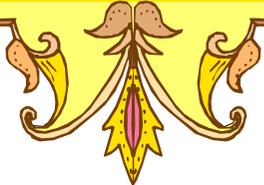




PIATTO DEL GIORNO  
5 FEBBRAIO 2011



# Le mie ricette

**VI PRESENTO**

Gnocchi con fagiolini e  
pomodoro

# **GNOCCHI CON FAGIOLINI E POMODORI**

## **Ingredienti per 4 persone:**

**3 etti di gnocchi (o altro formato di pasta corta), 8 etti di polpa di pomodori pelati e tagliati a pezzetti, mezzo chilo di fagiolini freschi o surgelati, origano, 2 spicchi di aglio, 4 cucchiaini di olio di oliva, sale, paprika dolce in polvere.**

## **Preparazione**

Versare i pomodori in un tegame, aggiungere un pizzico di sale, una presa di origano e cuocere a fiamma media per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Portare a bollire abbondante acqua. Quando bolle versare i fagiolini tagliati a pezzetti. Cuocere per 10 minuti e versare la pasta.

Scaldare l'olio in una padella, sbucciare l'aglio, dividerlo a metà e rosolarlo a fiamma bassa, senza far prendere colore.

Eliminare l'aglio. Scolare la pasta e farla saltare in padella per qualche minuto. Aggiungere i pomodori e mescolare, ancora per qualche minuto.

Distribuire gli gnocchi nei piatti, condire con un altro pizzico di origano e una presa di paprika.



**Buon appetito**