



Prepariamo i deliziosi Gnocchi al Pomodoro di Erica!

Ecco qui Erica Liverani, la vincitrice della quinta edizione di MasterChef Italia. Nata a Conventello, in provincia di Ravenna, in una famiglia di agricoltori appassionati e innamorati della propria azienda agricola, Erica ha maturato la sua idea di cucina, basata sull'amore per la terra e le sue materie prime. La cucina di Erica ha un carattere unico, semplice e autentico. Molto attiva sui social, è seguita da 180.000 persone.



I deliziosi Gnocchi al Pomodoro di Erica sono stati creati il 25 ottobre 2022 per essere gustati dai Bingfan in tutto il mondo!

Ingredienti:

- 1kg di patate
- 300 g di farina
- Sale
- 1kg di pomodori maturi
- Basilico fresco
- Un filo di olio extravergine di oliva



Cosa ci serve

- 2 pentole
- Colapasta
- Schiacciapatate

Guardate Erica mentre prepara questa ricetta sulla sua pagina Instagram @ericamorefantasia o cliccando su questo link:

www.instagram.com/p/CkJI0K2DcfC/



Istruzioni:

1

Con l'aiuto dei nostri piccoli Bingfan, riempiamo una pentola per due terzi di acqua. Con cautela, mettiamola a fuoco alto e portiamola a ebollizione.

2

È ora di sciacquare le patate... Un lavoro perfetto per il vostro piccolo chef!



5

Tagliamo l'impasto e formiamo dei lunghi salsicciotti, spessi poco più di un dito. Quindi, tagliamoli in pezzi larghi un paio di centimetri.



3

Facciamo bollire le patate per circa 30 minuti, finché non saranno morbide. Coliamo le patate in un colapasta e lasciamole raffreddare leggermente.

4

Sbucciamo le patate e schiacciamole con uno schiacciapatate quando sono ancora calde. Coi nostri piccoli Bingfan, aggiungiamo la farina, un pizzico di sale e impastiamo.





6

Con l'aiuto dei nostri piccoli Bingfan, riempiamo una pentola per due terzi di acqua e aggiungiamo abbondante sale. Poi, con cautela, mettiamo la pentola a fuoco alto e portiamola a ebollizione.



7

Aggiungiamo gli gnocchi. Quando gli gnocchi salgono in superficie, togliamoli dall'acqua.

8

E ora prepariamo il sugo! Riempiamo per due terzi una pentola d'acqua e portiamola a ebollizione. Prendiamo i pomodori e incidiamo una piccola croce in ognuno di essi, quindi facciamoli sbollentare nell'acqua calda per 90 secondi e sbucciamoli.

9

Versiamo i pomodori in una padella con un po' di olio e sale. Lasciamoli insaporire per 5 minuti e poi aggiungiamo gli gnocchi alla salsa di pomodoro.

10

Serviamoli con un filo d'olio e del basilico. I deliziosi **Gnocchi al Pomodoro** di Erica Liverani sono pronti per essere serviti. Evviva!

Ci piacerebbe molto vedere le foto dei vostri Bingfan che gustano la Pasta Facile Facile, quindi condividetele con noi. Potete pubblicarle sulla nostra pagina

Facebook (/BingBunnyItalia) o taggarci su **Instagram** @bingbunny usando gli hashtag #easypeasypasta #pastafacilefacile #bingbunny

