

Gnocchi al ragu' ricco

Ingredienti per 2 persone:

- 200 g. di Gnocchi di Patate - 100 gr. di Macinato Misto
- 4 Fette di Prosciutto Crudo
- 75 g. di Passata di Pomodoro
- 1/2 Bicchiere di Vino Rosso
- **Insaporitore per Sughii Ariosto**
- 1 Scalogno - Olio e Sale q.b.



Procedimento:

In un tegame mettete un filo d'olio e lo scalogno tritato, lasciate rosolare. Dopo di che aggiungete la carne tritata, fatela cuocere bene a fuoco dolce, un giro di sale, non troppo perché metterete poi il Prosciutto Crudo che è già salato, e un giro di **insaporitore per Sughii Ariosto**.

Una volta che la carne avrà preso cottura sfumate con il vino rosso e completate aggiungendo un po' di colore con la passata di pomodoro. Nel mentre in una pentola mettete l'acqua necessaria per far cuocere i gnocchi e salatela, ultimate la cottura del vostro ragu' inserendo all'interno il prosciutto Crudo tritato, date una bella mescolata, nel mentre tuffate i gnocchi e preparate un grilletto capiente da portare in tavola i vostri gnocchi, aspettate che vengano a galla, scolateli e conditeli con il vostro sugo. Una semplice idea ma che saprà stupire.

www.ariosto.it

A tavola con Ariosto



www.atavolaconwilli.blogspot.com