Gnocchi di polenta alla romana in salsa al pomodoro

Senza glutine



Ingredienti

250 gr farina di mais per polenta istantanea **#**

400 gr Pomodori, pelati

2 scalogni

1 cucchiaino Zenzero fresco grattugiato

4 cucchiai Parmigiano grattugiato

olio extravergine d'oliva

Sale

pepe

Cannella in polvere

erbe aromatiche tritate per decorare (facoltativo)

Procedimento

Preparate la salsa di pomodoro. Tritate il più finemente possibile gli scalogni e rosolateli in una casseruola con 2-3 cucchiai d'olio per circa 5 minuti. Aggiungete i pomodori pelati passati al passaverdura, salate, unite lo zenzero e cuocete per 10-15 minuti. Portate a bollore un litro d'acqua in una casseruola e salatela. Aggiungete la farina di mais a pioggia, continuando a mescolare con una frusta per circa 8 minuti, fino a ottenere una consistenza densa. Poco prima di levarla dal fuoco conditela con 2 cucchiai d'olio, già mescolati con un pizzico di cannella, il parmigiano e una macinata di pepe. Lavorate energeticamente la polenta e assaggiate per aggiustare di sale. Stendete la polenta su una placca da forno e, con una spatola bagnata, livellatela fino a ottenere uno strato uniforme spesso circa un centimetro. Lasciatela raffreddare e compattare. Ritagliate la polenta con un coppapasta tondo da 6-7 cm di diametro o un bicchiere. Se non volete scarti, create una griglia con un coltello e ricavate degli gnocchi quadrati. Disponete gli gnocchi in una pirofila leggermente oliata, conditeli con la salsa di pomodoro e infornateli a 190 °C per 5-10 minuti, finché non saranno dorati. Sfornate e decorate con foglie di erbe aromatiche tritate e una macinata di pepe.

Ricetta dal web