



CUCINA CON NOI!

# Gnocchetti di patate con briciole di salsiccia e friarielli

## INGREDIENTI

600 g di gnocchi di patate

---

200 g di salsiccia di Mora Romagnola

---

200 g di Friarielli Orogel

---

60 g di Parmigiano Reggiano

---

vino bianco secco

---

olio extravergine di oliva

---

sale e pepe

---





30



4



Facile



Primi Piatti

#### Preparazione

- 1 In una padella antiaderente cuocere la salsiccia sfumando con il vino bianco.
- 2 A parte cuocere i friarielli in padella con un filo di olio per 10 minuti, regolando di sale e pepe ed unirli alla salsiccia.
- 3 Cuocere in abbondante acqua salata gli gnocchetti, colarli e mantecarli in padella con la salsa ottenuta in precedenza.
- 4 Servire in piatto caldo spolverando con il Parmigiano Reggiano.

