**Gnocchi di patate dolci**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Ingredienti per 4 persone:**

600 gr di patate dolci

250 gr di pomodori ciliegini

1 mazzetto di rucola

30 gr di parmigiano

20 gr di pistacchi

Sale q.b.

1 uovo medio

175 gr di farina

2 cucchiai di olio d’oliva

Pepe q.b.

**1.** Lavate le patate dolci e cuocetele per circa 20 minuti in acqua abbondante. Scolatele, raffreddatele sotto l’acqua corrente e sbucciatele. Schiacciatele ancora calde con lo schiacciapatate e fatele raffreddare per 10-15 minuti.

**2.** Nel frattempo lavate i pomodori ciliegini e tagliateli a metà. Mondate la rucola, lavatela e asciugatela. Grattugiate grossolanamente il parmigiano. Tritate grossolanamente i pistacchi.

**3.** Salate la purea di patate con 1 cucchiaino di sale, aggiungete l’uovo e unite a poco a poco la farina mescolando con lo sbattitore elettrico. Disponete l’impasto sul piano di lavoro ben infarinato, formate dei cilindri piuttosto lunghi (di circa 2 cm di diametro) e tagliateli a tocchetti di circa 1,5 cm. Schiacciateli leggermente con una forchetta per dare loro la tipica forma incavata.

**4.** Fate bollire abbondante acqua salata in una pentola capiente. Cuocete gli gnocchi una porzione per volta nell’acqua a leggero bollore per circa 5 minuti. Appena vengono a galla raccoglieteli con la schiumarola e fateli asciugare sulla carta da cucina.

**5.** Riscaldate l’olio d’oliva in una padella e fate saltare gli gnocchi finché non saranno dorati. Aggiungete i pomodori e rosolateli. Aggiustate di sale e pepe. Disponete su 4 piatti. Cospargete con la rucola, il parmigiano e i pistacchi e servite.

**Tempo di preparazione:** circa 45 minuti

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 466 kcal / 1950 kJ

Proteine: 13,1 gr

Grassi: 13,8 gr

Carboidrati: 70,7 gr

UP: 5,9 • UP/100 gr: 1,8