

Chicche di patate in giallo con pomodoro e mollica

Ingredienti per 10 persone:

Patate rosse	1 kg (cotte e passate)
Farina	300 g
Uova	1 intero
Parmigiano	10 g
Sale	q.b.
Zafferano	q.b. (oppure curcuma)

Mollica di pane	400 g
Aglione	3 spicchi
Olio e-v-o	q.b.
Cipolla rossa	100 g
Pomodori freschi	500 g
Provola piccante	200 g

Procedimento:

Preparare gli gnocchi come da ricetta, avendo cura di aggiungere all'impasto lo zafferano o la curcuma.

Passare in padella con olio e aglio la mollica di pane sbriciolata e metterla da parte.

Rosolare la cipolla tritata e insaporire in essa i pomodori tagliati a cubetti.

Saltare gli gnocchetti (le chicche), in padella con il pomodoro e aggiungere la mollica di pane.

Servire il piatto con tocchetti di provola piccante, posti, alla fine, sopra gli gnocchi.