

STRANGOLAPRETI AL SUGO DI LUGANEGA TRENTINA



Gli Strangolapreti sono un piatto tipico della [cucina trentina](#): gustosissimi gnocchi di pane, spinaci, uova e grana, generalmente serviti con burro fuso e salvia. Li abbiamo rivisitati abbinandoli al sugo di luganega trentina, la salsiccia fresca di puro suino a grana grossa, base della cucina tipica contadina, diffusissima in tutta la regione insieme allo speck.

La semplicità degli gnocchi di spinaci trentini, uniti al profumo, alla genuinità e alla bontà del loro sugo, avranno un effetto sicuro sulla vostra famiglia o sui vostri invitati, che potranno gustare questa ricetta a pranzo o a cena nel menu settimanale o durante il pranzo della domenica.

Gli Strangolapreti al sugo di luganega sono una ricetta sostanziosa, semplice nella preparazione, che accontenterà anche i palati più difficili e si presta ad essere inserita tra le vostre migliori ricette.

Facile 60' Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4/6 PERSONE)

- 450 gr [Pura Passata di Pomodoro Vallivo 700 g](#)
- 1 Cipolla piccola
- 300 gr Luganega trentina
- q.b. Olio extravergine di oliva
- q.b. Sale e Pepe
- 150 ml Vino bianco
- Strangolapreti
- 100 gr Farina
- 70 gr Formaggio grana
- 40 ml Latte intero
- a piacere Noce moscata
- 1 cucchiaino Pane grattugiato
- 200 gr Pane raffermo
- q.b. Sale
- 320 gr Spinaci lessati (ca. 600 spinaci freschi)
- 4 Uova

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Tagliate il pane raffermo a dadini e inumiditelo con il latte. Lavate le foglie degli spinaci e lessateli in una padella, senza acqua aggiunta, con un pizzico di sale. Coprite con un coperchio e lasciate lessare per 4-5 minuti, mescolando ogni tanto. Una volta pronti, lasciateli raffreddare.

Prepariamo il sugo di luganega.

Rosolate la cipolla a dadini in una casseruola con un filo di olio extravergine di oliva. Una volta dorata, aggiungete la salsiccia estratta dal budello e sgranata con i rebbi di una forchetta. Lasciate rosolare per qualche minuto, sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete la Pura Passata di Pomodoro Vallivo, il sale e una spolverata di pepe. Abbassate la fiamma e lasciate cucinare coperto per circa 40 minuti, mescolando ogni tanto. Regolate di sale a fine cottura.

Mettete in un robot da cucina 320 grammi di spinaci lessati raffreddati, il pane raffermo a dadini inumidito con il latte, la farina, le uova, il pane grattugiato, il grana grattugiato, una presa di sale e una spolverata di noce moscata. Frullate il tutto per qualche minuto fino a ottenere una massa consistente e omogenea.

Spolverate il piano di lavoro con la farina e adagiate l'impasto agli spinaci.

Create dei cordoncini e tagliateli a tocchetti di circa 2 cm. Passate gli gnocchi di spinaci tra le mani, velocemente, solo per dare una forma leggermente più arrotondata e lasciateli rassodare sul piano di lavoro infarinato per circa 30 minuti, prima di procedere alla cottura.

Una volta che il sugo di luganega è pronto, lessate gli strangolapreti in abbondante acqua salata con leggero bollore, per 1-2 minuti. Prelevateli con un mestolo bucato e serviteli con il sugo di luganega e una spolverata di grana grattugiato.

Ricetta creata da Leyla Farella di Giallozafferano.it

© 2019 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044