

# Gnocchi al ragù di salsiccia, funghi e ricotta salata

**Tempo di preparazione:** 60 min

**Difficoltà:** Facile

## Ingredienti

- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Costa di sedano: 1
- Funghi champignon tagliati: 250 gr
- Gnocchi di patate: 1 kg
- Olio extravergine di oliva: 40 gr
- Ricotta salata: q.b.
- Sale: q.b.
- Salsicce: 4



## Preparazione

Laviamo il sedano e la carota, sbucciamo quest'ultima e puliamo la cipolla.  
Mettiamo questi ingredienti nel boccale del Bimby®, tritiamo: 5 Sec. Vel. 7.

Aggiungiamo l'olio e le salsicce private della loro pelle e fatte a pezzetti,  
insaporiamo: 10 Min., Varoma, Antiorario, Vel. Soft.

Aggiungiamo i funghi: 3 Min., 100°, Antiorario, Vel. Soft.

Versiamo la polpa fine di pomodoro nel boccale e cuociamo: 30 Min., 100°,  
antiorario, Vel. Soft.

Cuociamo gli gnocchi in abbondante acqua salata, li scoliamo e li condiamo con il  
ragù di carne e funghi.

Per terminare aggiungiamo sopra la ricotta salata grattugiata.

**For this recipe we used:**

Polpa Fine 400 gr

