



Tortino di gnocchi-verdure-curry e patate alla paprika - [Visualizza sul sito](#)  
di Rosa



Vegetariano - sfornato

Tagliate la cipolla molto piccola e aggiungete dentro a tocchetti piselli, carote, zucchine genovesi, melanzane, peperoni e rosolate il tutto.

Fate evaporare il vino bianco che vi versate e aggiungete prezzemolo, dado vegetale, curry.  
Finite di cuocere aggiungendo un po' d'acqua e, solo verso fine cottura, la panna.

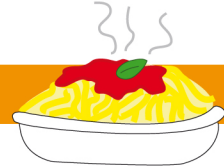
Versate gli gnocchi di patate cotti dentro le verdure.

Dopo aver versato la panna, foderate una teglia di carta forno, pasta sfoglia e aggiungete il condimento cotto; spolverare col grana e cuocere in forno a 180/200° x 30 min circa, fino a doratura, deve formarsi la crosticina...

Nella foto, accanto al tortino vedete le patate che si fanno così:

Sbollentate le patate non troppo cotte (devono essere crudine); appena tolte dal fuoco, sbucciatele e fate dei tagli, ma non arrivate fino al fondo longitudinalmente in base alla dimensione di quest'ultima (3-4 tagli). Fate sciogliere un pezzo di burro di dimensione adeguata alla quantità delle patate, appena sciolto mettete la paprika piccante a piacere, e in ogni taglio mettete una foglia di salvia (io non ce l'avevo e ho messo quella in polvere). Versate questo sughetto sulle patate e infornate anch'esse fino a doratura. Come contorno sono deliziose.





eCucinando.it