



Gnocchetti sprint alla salsiccia e cavolo nero

con Pecorino Romano Dop e peperoncino

Pulizia veloce

Preparation time : 15 min.



Salsiccia di
maiale



Mix Verza e

Cavolo nero



Aglio



Olio d'oliva



Pepe



Chicche di
patate



Pecorino

romano Dop



Peperoncino a
scaglie



Sale



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/gnocchetti-sprint-alla-salsiccia-e-cavolo-nero-493>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella antiaderente

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Salsiccia di maiale (pacchetto)	2	4	6
Chicche di patate (pacchetto)	1	2	3
Mix Verza e Cavolo nero (g)	150	300	450
Pecorino romano Dop (pacchetto)	1	2	3
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Peperoncino a scaglie (pacchetto)	½	1	1½
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	791 Kcal
Energia (kJ)	3310 kJ
Grassi	29.7 g
di cui Acidi Grassi Saturi	12.7 g
Carboidrati	86.6 g
di cui Zuccheri	4.7 g
Fibre	7.9 g
Proteine	42.9 g
Sodio	2577.5 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Rosolare la salsiccia

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

Eliminate la pelle della **salsiccia** e riducetela a tocchetti.

Scaldate una padella a fuoco medio-alto con un filo d'**olio**.

Unite lo spicchio d'**aglio** (potete tenere la buccia), un pizzico di **peperoncino** (dosate a piacere), la **salsiccia** e rosolate per 1 minuto, mescolando spesso.



Cuocere le verdure

Unite il **mix di verza e cavolo nero**, un pizzico di **sale** e **pepe**, e un goccino d'**acqua**.

Cuocete con coperchio per 12 minuti circa, finché le verdure saranno tenere e la salsiccia non più rosa al centro.



Unire gli gnocchi

Trascorso il tempo, unite anche le **chicche**, bagnate con un goccio d'**acqua**, alzate la fiamma al massimo e cuocete, mescolando, per 2 minuti circa: le chicche dovranno essere tenere e l'acqua si dovrà asciugare leggermente, risultando in una "cremina".

Alla fine rimuovete lo spicchio d'**aglio**.



Disporre nei piatti

Disponete le **chicche** nei piatti.

Condite con il **pecorino**.

Enjoy your meal!