

# E' Natale: gnocchi al ragù di polipo

Data: Invalid Date | Autore: Mia S. Aaron

---



Dopo questa lunga assenza per la quale chiedo venia a tutti i lettori della rubrica, torno più golosa di prima con tante nuove ricette da condividere con voi tutti. Mancano solo due giorni alla [Vigilia di Natale](#), come sempre, tutti saremo presissimi da mille preparativi su cosa e come cucinare. Meglio una cena classica o post moderna? Meglio affidarsi alla tradizione o scegliere un menu alternativo? Vi dico che tutto è concesso, anche le commistioni, purché la vostra cena sia all'insegna dell'eleganza e delle porzioni moderate visto i tre giorni di fuoco che ci attendono.[MORE]

Dal canto mio vi do un delizioso suggerimento per un primo piatto davvero speciale, da farvi leccare i baffi. Ho avuto il piacere di assaggiarlo a casa di alcune mie amiche e poi ho rubato la ricetta dal loro sito [www.acenadallesorelle.com](http://www.acenadallesorelle.com).

Si tratta di gnocchi di pasta cotta, anche molto semplici da preparare, conditi con un saporitissimo ragù di polipo.

Gnocchi per 8 persone:

1 l e 250 ml di acqua;  
1,4 kg di farina.

Mettete a bollire l'acqua e nel frattempo, su una spianatoia disponete a fontana 700 gr di farina. Quando l'acqua comincerà a bollire, spegnete il gas e con un mestolo, unitela poco alla volta alla farina, mescolando il tutto con un cucchiaino.

Una volta che l'impasto si sarà raffreddato, continuate a lavorarlo con le mani unendo la farina

residua. Impastate fino a che, tagliando con un coltello, all'interno dell'impasto non si saranno formate delle bolle.

A questo punto, dividete l'impasto in tante porzioni che andranno sfilate e tagliate a dadini. Arricciate ogni dadino con il dito indice e disponeteli su una tovaglia dopo averli leggermente infarinati.

Per il ragù di polipo:

1 cipolla grande di Tropea;  
2 carote;  
1 scatola da 400 gr di pezzettoni;  
1 kg di polipo fresco;  
1 bicchiere di vino bianco;  
sale q.b.;  
pepe q.b.;  
olio evo q.b.

Preparate un trito di cipolla e carote e mettetele a rosolare in una pentola con l'olio evo e un bicchiere di acqua.

Nel frattempo pulite il polipo e tagliatelo a pezzi non troppo piccoli. Quando il fondo sarà cotto, unite il polipo e lasciate cuocere per 40 minuti circa, trascorsi i quali sfumerete il tutto con il vino. Fate evaporare e insaporite con del pepe. Aggiungete i pezzettoni e aggiustate di sale. Il ragù dovrà finire di cuocere a fuoco lento per circa un'ora.

Condite i vostri gnocchi con questo ragù e servite il piatto quando è ancora ben caldo.

Un consiglio sulla cottura degli gnocchi: la pentola dove li cuocerete va riempita solo per metà e l'acqua va salata. Gli gnocchi saranno cotti quando saliranno a galla.

Buon appetito e buon Natale.

**Mia S. Aaron**