

PRIMI PIATTI

Gnocchi con cavoletti di Bruxelles e gamberetti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr

GAMBERETTI 300 gr

CAVOLETTI DI BRUXELLES 250 gr

BASILICO 5 foglie

AGLIO ROSSO 1 spicchio

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

Un piatto di gnocchi sì, ma non con il solito condimento...abbiamo osato un accostamento tuttossommatto poco praticato, cavoletti di Bruxelles e gamberetti. Scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

Sulla carta poteva andare la dolcezza dei gamberetti può tranquillamente bilanciare il sapore caratteristico dei cavoletti, quasi tendente all'amaro, e anche in pratica vi assicuriamo che il risultato non è stato per niente male!

PREPARAZIONE

- 1 Portate una pentola colma d'acqua a bollire, tuffatevi i cavoletti di Bruxelles e fateveli cuocere per 15 minuti.

A quel punto, prelevateli dall'acqua con un cucchiaio forato e trasferiteli in acqua ghiacciata affinché il loro colore possa fissarsi.

Scolateli, successivamente e trasferiteli in un contenitore.





2 In una padella, preferibilmente in ferro con i bordi alti, fate fondere una noce di burro con

un filo d'olio extravergine d'oliva.

Aggiungete uno spicchio d'aglio rosso in camicia e fate soffriggere.

Nel frattempo tagliate i cavoletti a metà.

Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite i cavoletti alla padella e fateli saltare per qualche istante.

Insaporite con foglie di basilico fresco spezzettate e un peperoncino piccante tritato al coltello.







3 Aggiungete i gamberetti alla padella e fateli insaporire per un paio di minuti.



4 Tuffate, ora, gli gnocchi in una pentola colma d'acqua salata ad ebollizione e fateli cuocere fino a che non saliranno in superficie.

Nel frattempo, trasferite un mestolino d'acqua di cottura degli gnocchi in padella con il condimento così da legarlo alla perfezione.



- 5 Rimuovete, ora, lo spicchio d'aglio ed unite in padella gli gnocchi scolati. Fateli insaporire un minuto con il condimento e impiattateli ben caldi ultimando ciascun piatto con un giro d'olio extravergine d'oliva.

