

PRIMI PIATTI

Gnocchi con polpa di granchio e pomodorini

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Gnocchi con polpa di granchio e pomodorini, un modo simpatico per alleggerire un primo piatto, gli gnocchi, spesso considerato troppo pesante.

Conditi con della polpa di granchio e dei pomodorini succulenti, costituiscono un primo piatto completo e molto leggero, provare per credere.

Provate questa ricetta buonissima vi sorprenderà di certo, anzi scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr
POLPA DI GRANCHIO AL NATURALE 300 gr
POMODORI CILIEGINI 20
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PREZZEMOLO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate in una padella un bel giro d'olio extravergine d'oliva insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia e ad un peperoncino.



- 2 Nel frattempo lavate i pomodorini e tagliateli in quarti.



3 Quando l'olio inizia a sfrigolare, unite i pomodori e fateli saltare a fiamma vivace.



4 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua e salatela una volta giunta a bollore, tuffatevi gli gnocchi e scolateli solo quando saranno riaffiorati in superficie.



5 Aggiungete alla padella con i pomodorini, ormai sfatti, la polpa di granchio ed il prezzemolo tritato, rimuovete lo spicchio d'aglio e lasciate insaporire giusto per il tempo di cottura degli gnocchi.



6 Scolate gli gnocchi e passateli in padella con il sugo saltandoli velocemente.



7 Ammorbidite il tutto con un mestolo d'acqua di cottura degli gnocchi e quando questo sarà evaporato creando una bella cremina, spegnete il fuoco e servite gli gnocchi con un giro d'olio a crudo.



