

PRIMI PIATTI

Gnocchi mari e monti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 10 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Gli gnocchi mari e monti sono un secondo piatto che mette d'accordo davvero tutti, gli amanti dei prodotti del mare e quelli che amano, invece, il sapore terroso dei funghi. La definizione mari e monti lascia spazio a molte interpretazioni anche se la più conosciuta e la più frequentata è quella che vede l'abbinamento di funghi con crostacei o pesci, appunto prodotti di terra in abbinamento con quelli di mare. Scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

La preparazione di questo piatto è leggermente più laboriosa di altri primi piatti non fosse altro che gli ingredienti principali necessitano di cotture separate: i funghi, gli gnocchi, le vongole e i gamberi. Ma a parte questo particolare il tutto si svolge con

grande semplicità.

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 500 gr

FUNGHI misti - 400 gr

VONGOLE 400 gr

GAMBERI sgusciati - 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 4

PREZZEMOLO abbondante - 1 ciuffo

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

PEPE NERO a piacere -

PREPARAZIONE

1 Per preparare gli gnocchi mari e monti dovrete partire dai funghi: scegliete quelli che prediligete ma abbiate cura di pulirli bene dai residui di terra con un panno appena imbevuto d'acqua. Successivamente tagliateli a seconda della loro grandezza in più parti.

Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungetevi uno spicchio d'aglio sbucciato e tagliato a metà e del prezzemolo tritato finemente. Quando l'olio inizierà a sfrigolare sulla fiamma moderata, allora potrete aggiungere i funghi preparati che dovranno trifolare a dovere.

A circa metà cottura aggiungete un bel pizzico di sale per insaporire i funghi.

2 Fate scaldare in un'altra casseruola un altro giro d'olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio tagliato a metà ed un ciuffetto di prezzemolo. Quando l'olio si sarà ben scaldato, unite le vongole che dovranno aprirsi tutte a casseruola coperta e a fiamma vivace.

Quando le vongole saranno tutte aperte, potrete separarle dal fondo di cottura filtrando

quest'ultimo per evitare di trovarsi con della sabbia nel piatto.

3 Altra padella: fate scaldare un altro giro d'olio extravergine d'oliva e aggiungete stavolta i gamberi già sgusciati e svenati. Fateli rosolare da un lato e poi dall'altro, quindi bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco che farete evaporare a fiamma molto vivace. Salate a dovere e al termine della cottura metteteli da parte al caldo.

4 E' giunto il momento di cuocere gli gnocchi: fate bollire una pentola colma d'acqua, quindi aggiungete del sale e tuffatevi gli gnocchi. Attendete che gli gnocchi salgano in superficie, solo allora saranno cotti, quindi scolateli e trasferiteli direttamente nella padella con i funghi dalla quale avrete prelevato ed eliminato lo spicchio d'aglio.

Unite alla preparazione anche un mestolo dell'acqua di cottura delle vongole per iniziare ad insaporire anche gli gnocchi con questo ingrediente.

5 Unite, quindi, le vongole messe da parte e i gamberi, mescolate bene affinché gli ingredienti si possano ben amalgamare. Servite gli gnocchi mari e monti ben caldi con l'aggiunta di un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo e una macinata di pepe nero se piace.