

PRIMI PIATTI

Gnocchetti 'o sole mio'

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di gnocchetti di patate
200 g di vongole veraci
4 mazzancolle (una per ogni commensale)
12 pomodorini pachino (3 per ogni commensale)
250 g di passato di pomodoro pelati
150 g di rucola
1 bicchiere di vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
peperoncino
poco brodo di pesce
olio extravergine d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Tenere a parte le foglie di rucola lavate e pulite.

Aprire a parte in un tegame le vongole nel fondo di uno spicchio d'aglio e peperoncino, quindi sfumare con mezzo bicchiere di vino bianco.

In una padella larga mettere 5 cucchiari di olio extravergine d'oliva, uno spicchio d'aglio, un pizzico di peperoncino e aggiungere le mazzancolle intere far rosolare un minuto, quindi aggiungere subito le vongole far rosolare un altro minuto dopodiche' sfumare con il resto del vino, aggiungere i pomodorini tagliati a meta' e il passato di pomodoro.

Far raggiungere l'ebollizione della salsa preparata e tenere a fiamma media per 10 minuti circa infine aggiungere una manciata di foglie di rucola direttamente nel sugo e proseguire la cottura per altri 5 minuti tanto da far addensare il sugo. Far bollire in una pentola 2 litri d'acqua con il sale e versarvi gli gnocchetti, non appena questi salgono a galla ,solarli e versarli nel sugo preparato. Mantecare il tutto e porzionare per 4 persone. Per completare il piatto aggiungere sugli gnocchetti un po' di foglie fresche di rucola e iquindi buon appetito!!!!!!!!!!