

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti sardi gamberi e fagioli

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

GNOCCHETTI SARDI 200 gr  
SCALOGNO 2  
FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 300 gr  
GAMBERETTI anche in salamoia - 150 gr  
ZAFFERANO 1 bustina  
PIMENTO dolce - 1 cucchiaino da tè  
SALVIA 2 foglie  
ALLORO 1 foglia  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE



2 Tagliare finemente lo scalogno.



3 Farlo appassire in una padella con un goccio d'olio.



4 Aggiungere i cannellini con un po' del loro liquido e delle foglie di salvia.



5 Cuocere a fuoco piuttosto basso in modo tale da far insaporire bene i fagioli.

Unire la bustina di zafferano e cuocere sempre a fuoco basso per 10 minuti.



6 In un'altra padella mettere un filo d'olio e i gamberetti con una foglia d'alloro.



7 Saltare un po', sfumare con 1/2 bicchiere di vino bianco e 1 cucchiaino di pimento dolce, lasciare evaporare il vino.



8 Cuocere pochi minuti, spengere il fuoco.



9 Mettere a bollire l'acqua salata e cuocere gli gnocchetti per 10 minuti.

Amalgamare gli gnocchetti con il sugo preparato con i cannellini, e successivamente aggiungere i gamberetti con il loro sughetto.



NOTE