

PRIMI PIATTI

Gnocchi al salmone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 500 gr
SALMONE AFFUMICATO 100 gr
CIPOLLOTTI freschi - 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
VINO BIANCO 50 ml
PANNA DA CUCINA 200 ml
PEPERONCINI PICCANTI 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Tritare i cipollotti.

In una padella mettete l'olio e la cipolla e fatela soffriggere, aggiungete il salmone e dopo 30 secondi unite il vino bianco e fatelo sfumare.

Unite la panna e fate cuocere per 5 minuti, unendo alla fine il peperoncino.

In una pentola fate lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli, uniteli al condimento mescolare e servite.

