

PRIMI PIATTI

Gnocchi alle vongole, gamberetti e pomodorini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il primo piatto perfetto per chi vuol fare bella figura con i propri ospiti? Gli gnocchi alle vongole, gamberetti e pomodorini, sono il piatto ideale! Facili da fare, scenografici e tanto saporiti sono davvero speciali. In realtà sono anche molto semplici da fare e per questo motivo che potete farli davvero sempre e non solo quando c'è un'occasione speciale.

Quello che vi proponiamo è una ricetta facile e buonissima che vi permetterà di fare un'ottima figura a tavola, con i vostri amici: gnocchi alle vongole, gamberetti e pomodorini. Questi ingredienti infatti se ben miscelati danno vita a un

mix di sapori davvero eccezionale!

Provate questa ricetta che risulta perfetta per un pranzo domenicale in famiglia, oppure in una cena elegante alla quale tenete particolarmente. Se cercate poi un secondo da abbinare vi proponiamo il [branzino al sale](#), un grande classico che piace sempre a tutti!

Se amate poi gli gnocchi, ecco per voi altre ricette gustose:

[gnocchi alla sorrentina](#)

[gnocchi alle melanzane](#)

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 400 gr

POMODORI CILIEGINI 250 gr

VONGOLE 400 gr

GAMBERETTI SGUSCIATI 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PEPE NERO

SPICCHI DI AGLIO 2

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli gnocchi alle vongole, gamberetti e pomodorini, per prima cosa aprite le vongole in una padella con aglio e gambi di prezzemolo filo di olio coperto.





2 Quando tutte le vongole saranno aperte, filtrate e sgusciate i $\frac{3}{4}$ delle vongole.





3 Tagliate a metà anche i pomodorini lavati.



4 A questo punto in padella fate un giro di olio aglio, saltate i gamberetti pochi secondi unite i pomodorini a fuoco vivo ed unite le vongole.





5 Aggiungete gli gnocchi appena sbollentati e il liquido di cottura delle vongole

eventualmente diluito con acqua se troppo sapido ed aromatizzate con il prezzemolo tritato.

Fate una adeguata macinata di pepe se piace e servite.





