

PRIMI PIATTI

Gnocchi con friarelli e conchiglie

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Cozze
vongole
fasolari
friarelli
gnocchetti
olio
aglio
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Far spurgare per bene cozze, farle aprire in padella separatamente, filtrare e conservare il brodo delle vongole.



- 2 Nel frattempo bollire i friarelli in acqua salata, scolarli tenendo da parte l'acqua di cottura, unirli al brodo delle vongole, insieme alle vongole stesse, i fasolari e le cozze.



- 3 Bollire gli gnocchi nella stessa acqua dei friarelli e appena vengono a galla scolarli e saltarli in una padella con aglio e olio assieme ai friarelli e i frutti di mare.





NOTE