

PRIMI PIATTI

Gnocchi con gamberi e zucchine allo zenzero

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Gli **gnocchi con gamberi e zucchine allo zenzero** sono un primo piatto particolare e speciale, perfetto per chi vuole portare a tavola un qualcosa di saporito e speciale! Un primo fresco e molto profumato, dal gusto pungente ma che si fa amare da subito.

La dolcezza delle zucchine e dei gamberi si unisce all'aroma dello zenzero e del limone che rendono un piatto di gnocchi sicuramente molto gradevole e particolari.

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 500 gr

ZUCCHINE 400 gr

GAMBERI 300 gr

ZENZERO FRESCO 25 gr

PEPE NERO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

In questo caso abbiamo usato gli gnocchi, già pronti ma qualora voi vogliate potrete realizzare anche da voi, la [ricetta degli gnocchi](#) è davvero semplice.

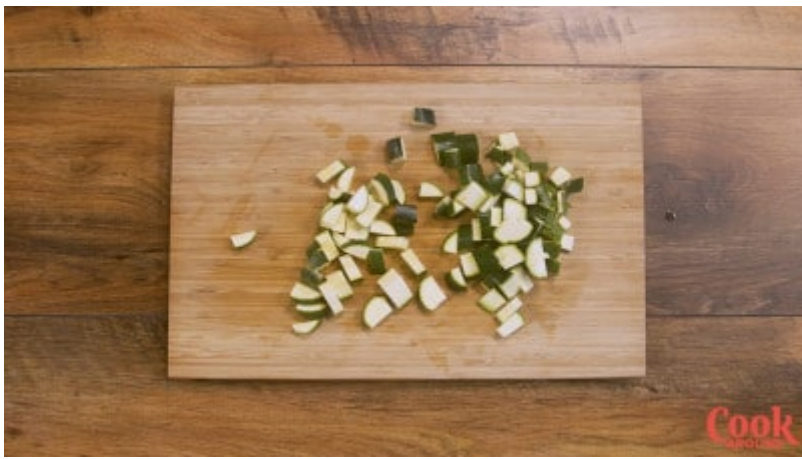
Provate questa ricetta e se amate questa radice dal gusto eccezionale ecco per voi anche questa gustosa vellutata di [peperoni](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli gnocchi con gamberi zucchini zenzero per prima cosa fate le zucchini a cubetti, quindi zenzero a fiammifero.





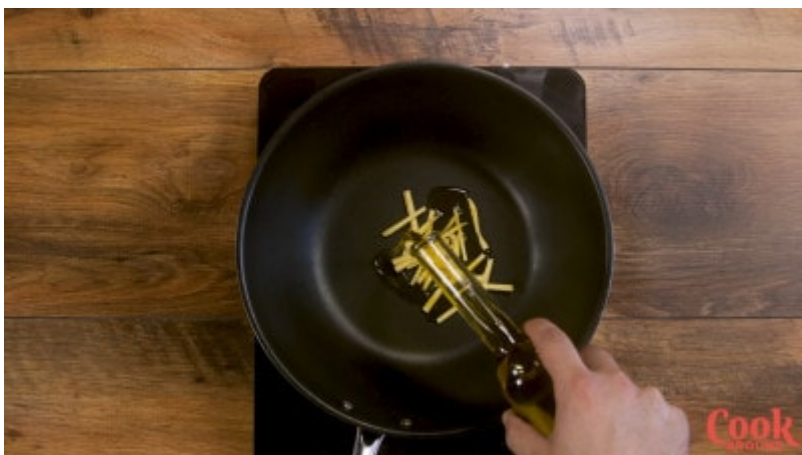




2 Fatto ciò in una padella rosolate lo zenzero con olio fuoco medio basso, alzate la fiamma ed unite le zucchine saltate per 5-6 minuti.

A questo punto unite i gamberi sgusciati e privati delle interiora circa un minuto.

Regolate di sale e pepe.







3 Cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata fino a che vengano a galla e trasferiteli in padella.

Saltate gli gnocchi con poca acqua di cottura e servite.



