

PRIMI PIATTI

Gnocchi con pesto di zucchine e pomodorini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g gnocchi di patate
2 zucchine
pinoli
8 pomodorini
olio
peperoncino

PREPARAZIONE

1 Cuocete le zucchine tagliate a rondelle con poco olio.

Quando sono cotte frullate con il mixer, aggiungete i pinoli, sale, peperoncino, olio.

In una padella saltate olio, pomodorini tagliati, aggiungete gli gnocchi cotti in acqua salata, aggiungete il pesto.

Servite con parmigiano.