

PRIMI PIATTI

Gnocchi con salmone e gamberetti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Gnocchetti di patate
salmone affumicato
gamberetti
panna
cipolla tritata
prezzemolo tritato
grani di pepe verde in salamoia
gin
olio
sale.

PREPARAZIONE



2 Rosolare in olio la cipolla tritata.



3 Aggiungere poi i gamberetti e far cuocere.



4 Aggiungere il salmone tagliato a listarelle e dei grani di pepe verde in salamoia.



5 Girare e sfumare con del gin. Intanto lessare gli gnocchetti.



6 Chiudere la fiamma e fuori dal fuoco unire la panna e il prezzemolo tritato.



7 Condire gli gnocchetti appena scolati, oppure delle tagliatelline.

