

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di melanzane con vongole e gallinella

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [50 min](#)    COTTURA: [75 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

2 melanzane  
1 patata lessa  
poca farina  
1 uovo  
1 kg di vongole  
1 spicchio di aglio  
4 cucchiari di olio extravergine di oliva  
1 bicchiere di vino bianco  
2 gallinelle pulite  
4-5 pomodori  
sale.

## PREPARAZIONE

1 Tagliate a metà le melanzane ed incidete la superficie.



2 Infornate a 200°C per 20 minuti.

Estraete la polpa e fatela asciugare bene in una padella antiaderente.

Schiacciate la patata.

In una ciotola impastare le melanzane, la patata, la farina e l'uovo.

Dovrete ottenere una pasta abbastanza soda quindi, se serve, unite altra farina.



3 Con la pasta formate dei rotolini e ricavatene dei tocchetti.

Passate i tocchetti sopra il riga gnocchi.



4 In una padella mettete 2 cucchiai di olio con l'aglio e fatelo leggermente rosolare.

Unite le vongole.

Sfumare con mezzo bicchiere scarso di vino.

Coprite e fate aprire le vongole.



5 Filtrate il liquido formatosi attraverso un telo di lino.

Tagliate a pezzettoni le gallinelle.

Fatele rosolare in padella con l'olio.

Sfumate con il vino.

Unite il pomodoro tagliato a pezzetti e fate cuocere per 25-30 minuti.

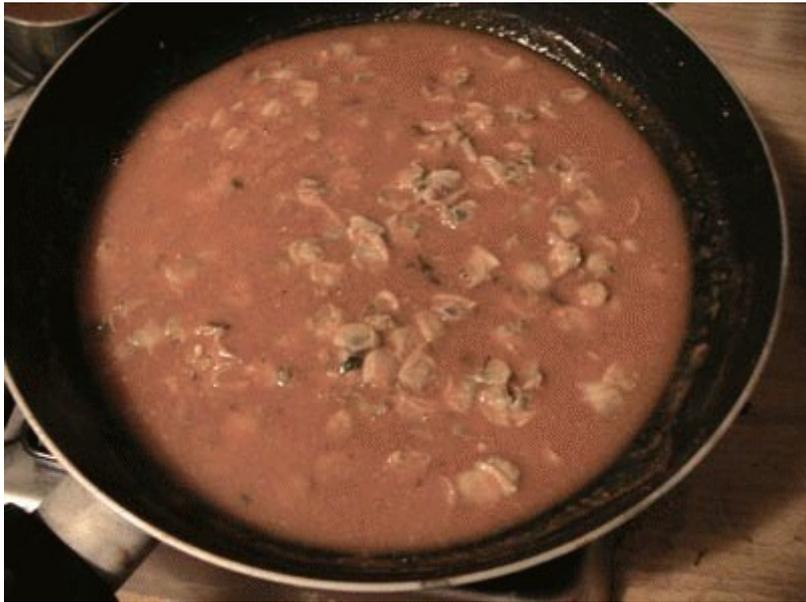


6 Passate il tutto al passaverdura.



**7** Rimettete in padella con il liquido delle vongole e le vongole stesse sguosciate.

Fate addensare leggermente.



**8** In una pentola con abbondante acqua salata lessare gli gnocchi, scolateli e trasferiteli nella padella con il sugo.

Mescolare bene e servite.

