

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate alle vongole

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete stupire i vostri ospiti con un piatto speciale ma non difficile da realizzare? Bene, allora gli gnocchi di patate alle vongole è proprio il primo che fa per voi. Questa pasta morbida e generosa che in genere si accompagna a sughi di terra qui viene abbinata ai frutti di mare e il risultato è davvero pazzesco!

Gli gnocchi si sposano bene con tantissimi sughi, sia di carne che di verdure, e in effetti spesso vi sarà capitato di mangiarli al pomodoro o con Imozzarella filante, ma credeteci in questo caso l'abbinamento con le vongole ci sta divinamente. Provate a fare questa ricetta particolare ma di semplice realizzazione e senz'altro conquisterà anche i palati

più difficili.

Se cercate altre ricette di gnocchi, ecco per voi alcune idee irresistibili:

[gnocchi alla sorrentina](#)

[gnocchi gratinati nella melanzana](#)

[gnocchi cozze e pecorino](#)

INGREDIENTI

PATATE 600 gr

FARINA + q.b. per lavorare gli gnocchi -
200 gr

UOVO 1

VONGOLE 800 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO

SALE

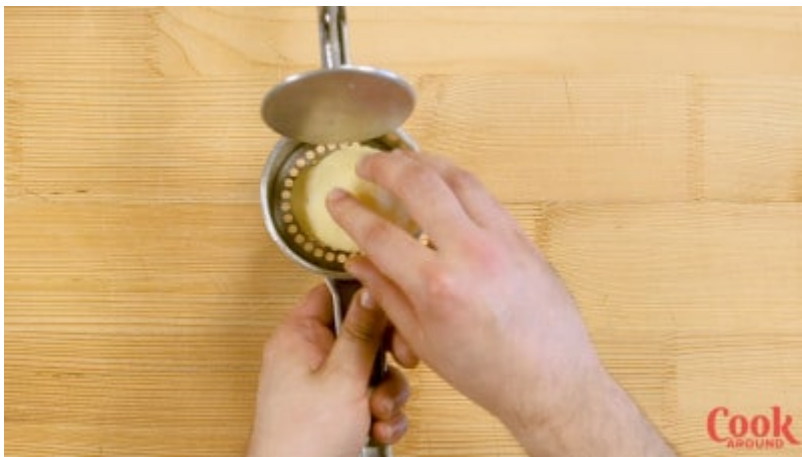
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Per ogni 4 persone mettete a bollire 1 Kg. di patate possibilmente vecchie, una volta lesse schiacciatele. Se fate questa operazione quando sono ancora molto calde, sarà più semplice.

Fate una fontana aggiungete la farina e al centro mettete le uova, il sale e mescolate.

Create un impasto liscio e lavorabile, quindi tagliate a tocchetti dopo aver fatto dei cordoni. Cuoceteli in abbondante acqua salata.





2

In una padella mettete l'olio l'aglio e i gambi di prezzemolo a soffriggere. Dopo qualche minuto aggiungete le vongole veraci. Fatele schiudere quindi alzatele e trasferitele in una ciotola con il liquido creato filtrandolo.





Di nuovo in padella mettete aglio olio e peperocino. Alzate gli gnocchi quando cotti e tuffateli in questa padella. Fateli insaporire e poi aggiungete le vongole con il loro liquido. Spadellate e servite caldo.

