

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di patate con gamberoni e porcini

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Gli gnocchi di patate con gamberoni e porcini sono un vero mix di mare e terra; gli ingredienti principali di questa ricetta dimostrano come, seppur così diversi, riescano a dar vita ad un piatto veramente gustoso e perfettamente equilibrato. Non c'è una supremazia di sapori ma un amalgama di ogni singolo ingrediente che si sposa all'altro, come già avevano intuito i siciliani nell'anno Mille, quando iniziarono a sperimentare e creare per la prima volta il connubio tra alimenti di terra e alimenti di mare. Si deve a loro infatti la paternità del primo

piatto mari e monti della cucina italiana, ad opera di un cuoco di Siracusa che creò la famosa pasta con le sarde. Scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 1 kg  
GAMBERONI 12  
FUNGHI PORCINI freschi - 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE

## PREPARAZIONE

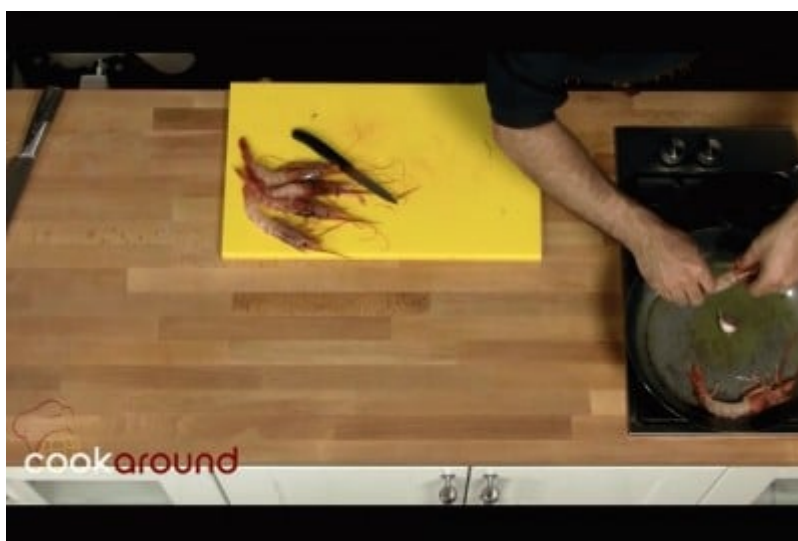
- 1 Rimuovete il carapace dai gamberoni lasciando la testa e la coda, quindi incidete leggermente la schiena del gamberone per estrarre il budellino nero.





- 2 Scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, possibilmente in ferro, insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato.

Quando l'olio inizierà a sfrigolare, adagiate nella padella i gamberoni per farli rosolare uniformemente.



- 3 Nel frattempo affettate una o due cappelle di funghi porcini, regolatevi in base alla grandezza dei funghi stessi.



- 4 Non appena i gamberoni saranno cotti, prelevateli dalla padella e teneteli in caldo.



- 5 A questo punto fate saltare, nello stessa padella utilizzata per la cottura dei gamberoni, i funghi affettati.



- 6 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua e, non appena prende bollore, tuffatevi gli gnocchetti che saranno cotti non appena affioreranno in superficie.

Quando i funghi saranno quasi pronti, riunite alla padella i gamberoni e lasciate insaporire solo per qualche secondo.



- 7 Prelevate gli gnocchetti dall'acqua di cottura e trasferiteli direttamente nella padella con il condimento per saltarli e mantecarli in modo uniforme.



- 8 Servite gli gnocchetti ancora ben caldi ultimando il piatto con un giro d'olio a crudo e un pizzico di cristalli di sale.

### NOTE

I gamberoni sono considerati un alimento pregiato, da grandi occasioni e per grandi piatti. In parte, l'uso quasi centellinato che se ne fa nelle nostre tavole è dovuto alla credenza che siano ricchi di colesterolo. Gli studi scientifici hanno invece dimostrato che questo crostaceo contiene meno colesterolo grasso rispetto ad alimenti come uova o formaggi e la sua assunzione a basso assorbimento di acidi grassi, aiuta ad aumentare la produzione del cosiddetto colesterolo buono o HDL. Questo crostaceo viene classificato in base alla sua provenienza, di fiume, di mare e d'oceano. La sua polpa consistente è gustosa e delicata e può essere anche consumata cruda se freschissimo e di origine certa,