

PRIMI PIATTI

Gnocchi neri su gamberi con crema di ceci

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

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



INGREDIENTI

Patate
farina
uova
1 vescica di nero di seppia
code di gamberi
ceci
1 bicchiere di latte
olio extravergine di oliva
aglio
prezzemolo
peperoncino
1 bicchiere di vino bianco
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Preparare l'impasto per gli gnocchi di patate alla maniera tradizionale, impastando le patate lessate intere e poi schiacciate con farina e uovo, aggiungere alla fine il nero di seppia. Formare gli gnocchi, lasciarli riposare.



- 2 Nel frattempo cuocere i ceci in acqua salata, poi frullare con il frullatore ad immersione, aggiungere un po' di latte e far ridurre pochi minuti sul fuoco.

Pulire le code di gamberi, metterle in una padella con olio, uno spicchio d'aglio e peperoncino, lasciare insaporire, aggiungere del vino bianco e lasciare evaporare. Mettere da parte alcune code di gamberi.

Cuocere gli gnocchi, scolarli, farli saltare pochi istanti nel sugo di gamberi.

Disporre a specchio la crema di ceci e disporvi gli gnocchi conditi, guarnire con le code di gambero.

