

PRIMI PIATTI

Gnocchi vongole e finferli

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

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



Gli gnocchi vongole e finferli sono un piatto dove il mare incontra la terra, un classico mare e monti. Il profumo dei finferli accostato alla salinità delle vongole regalano a questo piatto dei profumi eccezionali.

INGREDIENTI

- 500 g di patate
- 100 g di farina 00
- 50 g di farina di semola
- 1 uovo
- 1 kg di vongole veraci
- 20-25 finferli
- rosmarino
- prezzemolo
- sale
- olio extravergine d'oliva
- burro
- aglio.

PREPARAZIONE

- 1** Fate bollire le patate con la buccia, passatele allo schiacciapatate e amalgamate alle farine, e all'uovo. Salate, formate i cilindri e create gli gnocchi. Si conservano benissimo in

freezer, usateli gelati buttandoli in acqua bollente.

Fate aprire le vongole in padella con aglio e olio, filtrate l'acqua di cottura e tenetela da parte; togliete le vongole dai gusci tenendone qualcuna per decorazione.

Fate cuocere i fingerli tagliati a tocchetti (tenetene alcuni interi per decorazione) in padella con poco burro, cipolla piccola, spicchio di aglio, rosmarino, bagnando se necessario con poca acqua delle vongole. Non salate nulla, l'acqua delle vongole lo è già.

Prendete metà finferli (senza aglio) cotti e passateli al minipimer con l'acqua delle vongole e 1 rametto di rosmarino. Non salate nulla, l'acqua delle vongole lo è già.

In una nuova padella a fuoco bassissimo mettete un po' di olio, i finferli rimasti, le vongole sgusciate, il prezzemolo tritato; fate cuocere gli gnocchi in acqua bollente poco salata e buttateli nella padella quando affiorano, eventualmente amalgamando con poca salsa fatta prima.

Impiattate con la salsa a specchio e gli gnocchi sopra.

