PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi con gamberi e fagioli

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Gli gnocchetti sardi con gamberi e fagioli sono un primo piatto gustosissimo, per stupire i vostri ospiti con un connubio di ingredienti stravagante ma non così inconsueto. I crostacei con i legumi, ormai si sa che ci stanno proprio bene, molti di voi conoscono già l'abbinamento della passatina di ceci con i gamberi...allo stesso modo potreste provare quest'altro abbinamento con i fagioli cannellini, altrettanto gustoso.

Gli gnocchetti sardi sono un tipo di pasta che ben si presta a raccogliere il sugo proprio perchè la forma, seppur piccola, ricorda quella di un cucchiaino....quindi è un formato perfetto per

questo tipo di ricetta, provate e fateci sapere se vi è piaciuta!

INGREDIENTI

GNOCCHETTI SARDI 400 gr

FAGIOLI CANNELLINI 300 gr

GAMBERI sgusciati - 300 gr

SCALOGNO 2

ZAFFERANO 1 bustina

PAPRICA 1 cucchiaio da tè

ALLORO 1 foglia

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1. Per preparare questi fantastici gnocchetti sardi con gamberi e fagioli dovrete come prima cosa tritare gli scalogni molto finemente. Fate scaldare un paio di cucchiaio d'olio extravergine d'oliva in una padella e aggiungete gli scalogni che dovranno appena soffriggere. Prestate molta attenzione perchè lo scalogno è delicato e tende a bruciarsi molto velocemente.

2. Non appena l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete alla padella i fagioli cannellini con poca del loro liquido di cottura e fate prendere calore. Aprite, quindi, una bustina di zafferano ed unitela ai fagioli, vedrete che ben presto i fagioli diventeranno d'un bel giallo dorato, tipico dello zafferano.

3. Nel frattempo avrete messo sul fuoco una pentola colma d'acqua che dovrà spiccare bollore. Quando l'acqua sarà a bollore, aggiungete il sale e tuffatevi gli gnocchetti sardi

che dovranno cuocere al dente.

4 A parte fate scaldare un altro paio di cucchiai d'olio extravergine d'oliva, unite una foglia d'alloro per aromatizzare e versate i gamberi, fate cuocere a fuoco moderato aggiungendo, per insaporire anche questa parte di preparazione, un cucchiaino di paprica, dolce o piccante a seconda dei vostri gusti.

5 Sfumate i gamberi con del vino bianco e fate evaporare velocemente la parte alcolica a fiamma vivace.

6 A questo punto scolate gli gnocchetti sardi e trasferiteli direttamente nella padella con i fagioli e fate insaporire per un paio di minuti, quindi aggiungete anche i gamberi e lasciate insaporire ancora per qualche istante.

7 Per rendere il piatto ancora più gustoso, rimettete sul fuoco la padella nella quale avete cotto i gamberi e fate sfumare il fondo con un goccino di vino bianco così da rendere il fondo di cottura morbido, come una salsa.

Servite gli gnocchetti ben conditi nei piatti e ultimate con un giro di fondo di cottura dei gamberi. Ultimate ciascun piatto a piacere con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo e una macinata di pepe nero.