

PRIMI PIATTI

# Gnocchi asparagi e vongole

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Gli gnocchi asparagi e vongole costituiscono un primo piatto perfetto, quasi un piatto unico visto che gli ingredienti provengono ciascuno da una macrocategoria nutrizionale. Nozioni nutrizionali a parte, si tratta di un primo piatto davvero buonissimo! Troverete gli asparagi in due versioni: le punte più croccantine e i gambi frullati in una crema densa che conferirà morbidezza a tutto il piatto.

Il connubio asparagi-vongole è davvero strepitoso, chi di voi non l'ha ancora provato, dovrebbe provarlo, è davvero da leccarsi i baffi!

## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 800 gr  
ASPARAGI 1 mazzo  
VONGOLE 500 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6  
cucchiaini da tavola  
SCALOGNO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
BRODO VEGETALE 1 mestolo  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Per preparare degli ottimi gnocchi asparagi e vongole dovrete partire dalla pulizia degli asparagi. Dopo averli sciacquati e ben asciugati dovrete rimuovere la parte finale del gambo, quella più bianca e dura per intendersi.

Dopodichè taglierete a rondelle il resto del gambo e manterrete integre le punte che metterete da parte per una cottura dedicata a loro.

**2** Mettete sul fuoco una padella con un giro d'olio extravergine d'oliva al quale aggiungerete uno scalogno affettato finemente. Fate prendere calore e fate appassire leggermente lo scalogno, quindi aggiungete i gambi degli asparagi ridotti a rondelle e lasciateli cuocere per una decina di minuti a fuoco vivace o fino a che non risulteranno morbidi.

Per aiutarvi nella cottura degli asparagi, aggiungete, se necessario, poco brodo vegetale, questo eviterà che i gambi si brucino o si attacchino alla padella.

**3** In un'altra casseruola fate scaldare dell'altro olio extravergine d'oliva, aggiungete uno spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo a gambi interi. Fate prendere calore e aggiungete, successivamente, le vongole, coprite il tegame e lasciate che i molluschi si aprano tutti.

A questo punto non vi resta che separare le vongole dal fondo di cottura e filtrare quest'ultimo per rimuovere impurità e della eventuale sabbia presente nel fondo stesso.

**4** Scaldate un'ulteriore padella nella quale avrete versato un giro d'olio extravergine d'oliva e avrete aggiunto uno spicchio d'aglio. Quando l'olio sarà ben caldo, aggiungete le punte degli asparagi tenute da parte e fatele saltare brevemente, basteranno pochissimi minuti.

**5** A questo punto i gambi degli asparagi saranno cotti, trasferiteli in un bicchiere adatto per

un frullatore ad immersione e frullateli insieme a poco sale e un giro d'olio extravergine d'oliva ottenendo una salsa morbida e cremosa. Qualora fosse troppo densa, regolatevi con poco brodo vegetale.

**6** E' arrivato il momento di cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, quando l'acqua è a bollore, salatela e tuffate gli gnocchi che dovrete far cuocere fino a che non saranno saliti a galla. A questo punto scolateli e metteteli da parte.

**7** In un'altra padella fate scaldare un mestolo di fondo di cottura delle vongole, quindi unite gli gnocchi e le vongole e fateli saltare giusto per un minuto affinché s'insaporiscano.

Passate, infine, all'impiattamento: distribuite un po' di crema di asparagi sul fondo dei piatti, distribuite gli gnocchi e ultimate con le punte degli asparagi.

Condite ciascun piatto a piacere con un giro d'olio extravergine d'oliva a crudo e una macinata di pepe nero.