

PRIMI PIATTI

# Gnocchi con gamberi e asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 1 kg  
ASPARAGI 500 gr  
GAMBERI 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PORRO o cipollotto - 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

Gnocchi con gamberi e asparagi: un primo piatto equilibrato, ricco di colore e sapore.

Gli gnocchi con la loro consistenza pastosa e con il retrogusto dolce ben si sposano con gli altrettanto dolci gamberi e con il caratteristico sapore degli asparagi. Scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

Un primo piatto perfetto per un pranzo tra amici, preparate se volete in anticipo i gamberi e gli asparagi e cuocete gli gnocchi solo all'ultimo per un risultato perfetto.

# PREPARAZIONE

1 Affettate finemente i cipollotti.



2 Scaldate un giro d'olio in padella, aggiungete i cipollotti e fate soffriggere leggermente.



3 Preparate gli asparagi rimuovendo la parte terminale del gambo che solitamente è più legnosa e difficile da cuocere.

Sbucciate con un pelapatate la parte restante del gambo, quindi affettatela a rondelle mentre lasciate intere le punte.



**4** Trasferite gli asparagi, gambi e punte, in padella con il cipollotto e fate cuocere aiutandovi con un mestolo d'acqua bollente.

Saranno pronti quando le rondelle di gambo risulteranno morbide.





- 5** In un'altra padella fate scaldare un altro giro d'olio e unite uno spicchio d'aglio in camicia. Quando il tutto avrà preso calore, unite i gamberi sgusciati e fateli cuocere rosolandoli per circa 5 minuti.



- 6** Salate sia i gamberi che gli asparagi. Aggiugete del pepe a piacere nei gamberi.



**7** A questo punto salate l'acqua in ebollizione in una pentola e tuffatevi gli gnocchi. Saranno pronti quando saliranno a galla, a quel punto scolateli ed uniteli in padella con i gamberi dopo aver tolto.

Saltateli brevemente.



**8** Trasferite il tutto nella padella con gli asparagi e saltate per condire.



9 Servite nei piatti e aggiungete altro pepe a piacere.



## RINGRAZIAMENTI

Per gli gnocchi si ringrazia la [Patarò Gnocchi](#)