

PRIMI PIATTI

Gnocchi con gamberi e asparagi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



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.

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.

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
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

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