

PRIMI PIATTI

Gnocchi con pesto di rucola e salmone

di: *Cookaround*



INGREDIENTI

RUCOLA 100 gr
PINOLI 4 cucchiaini da tavola
PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
SALMONE FRESCO AFFUMICATO 200 gr
GNOCCHI 800 gr

Se avete l'esigenza di fare un piatto facile e veloce, ma che comunque sia scenografico e che faccia colpo sugli ospiti, gli **gnocchi con pesto di rucola e salmone** fanno davvero al caso vostro. Si tratta infatti di un condimento molto facile che vi permetterà di organizzare una cena all'improvviso anche in pochissimo tempo! Un piatto adatto per qualunque occasione ma speciale durante le feste o le domeniche in famiglia. Gli gnocchi per loro natura si sposano in maniera perfetta con tutti i sughi e in questo caso vengono decisamente esaltati dalla rucola pungente. Provate questa ricetta e seguite il passo passo per farli perfetti. Se amate quest'erba amara all'interno dei vostri piatti, vi invitiamo a realizzare anche la ricetta dei tortiglioni con le uova e la rucola.

Preparazione

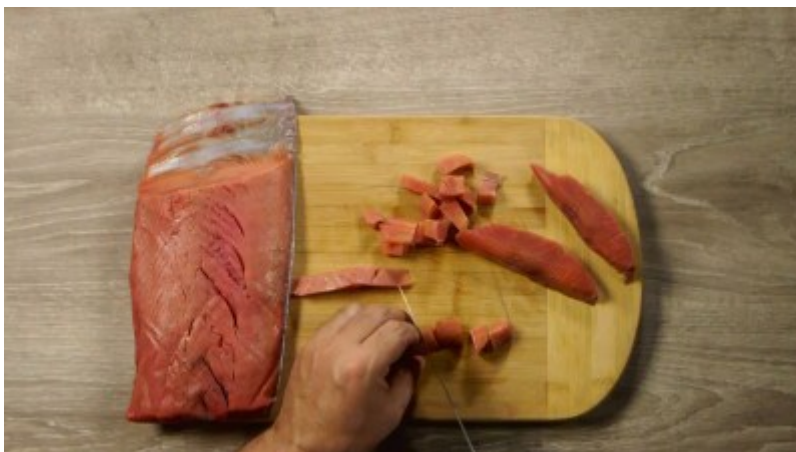
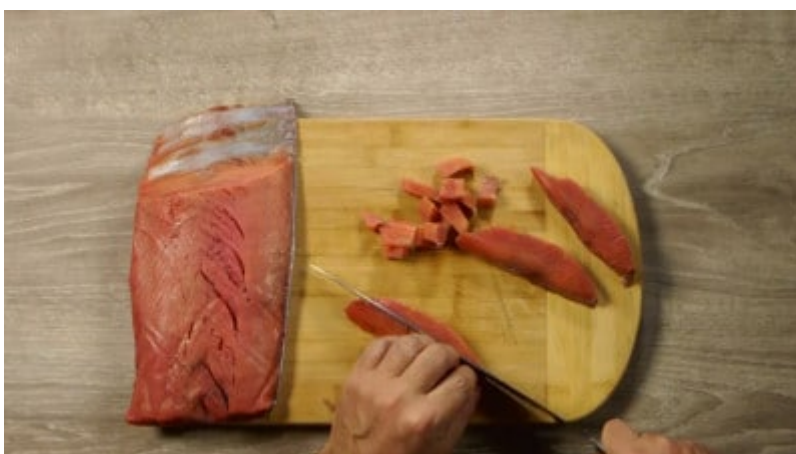
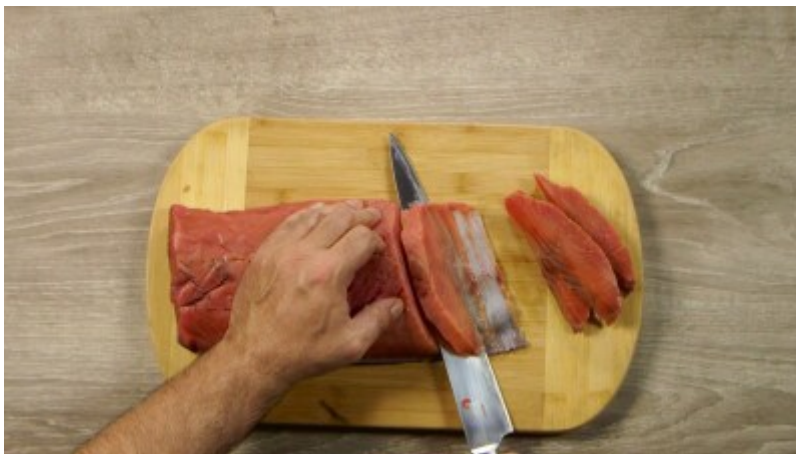
- 1 Per fare gli gnocchi con pesto di rucola e salmone, come primo passo mettete in un boccale la rucola, aggiungete i pinoli, il parmigiano, l'olio e frullate il tutto con un frullatore ad immersione, solo alla fine salate.





2 Prendete ora il trancio di salmone fresco affumicato e con un coltello affilato eliminate la pelle,

tagliandolo via via prima a fette e poi a tocchetti.



- 3** Fatto ciò cuocete i vostri gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli quando verranno a galla e conditeli con il pesto preparato in precedenza. Aggiungete i quadratini di salmone mescolate bene, impiattate e servite.





Consiglio