

PRIMI PIATTI

Gnocchi con pesto di rucola e salmone



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. Scoprite tutte le [ricette con gli gnocchi](#).

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 questo 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.

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

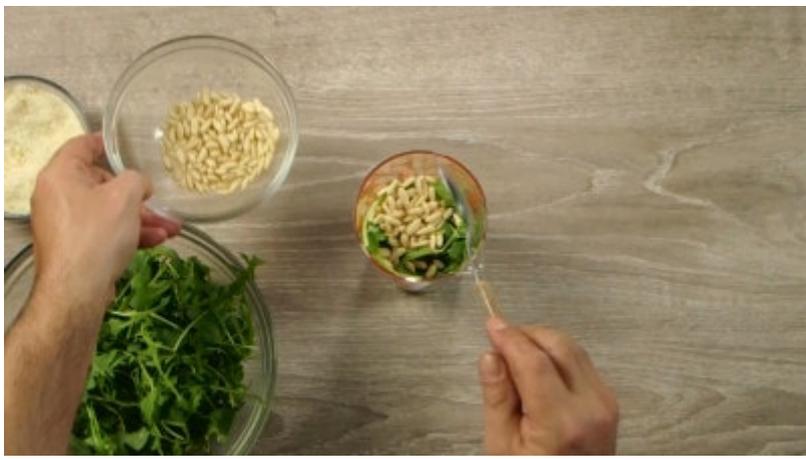
SALMONE FRESCO AFFUMICATO 200 gr

GNOCCHI 800 gr

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

Oltre agli gnocchi, quale altro tipo di pasta posso usare?

Puoi utilizzare delle farfalle con il salmone oppure dei fusilli.

Posso preparare prima il pesto?

Purtroppo tende a scurirsi un po', lascialo in frigorifero coperto di olio ma solo per qualche ora.

Al posto di questo fresco affumicato, posso utilizzare anche quello semplicemente affumicato a fette?

Sì verrà ottimo!