

PRIMI PIATTI

Gnocchi cozze e vongole

di: *Cookaround*

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli **gnocchi cozze e vongole** sono un primo piatto di mare davvero notevole. Il loro gusto delicato ma preciso arriva subito al palato e la consistenza morbida e vellutata rende il tutto molto interessante.

Gli gnocchi per loro natura sono un tipo di pasta fresca che si sposa benissimo con i frutti di mare che ne esaltano, in questo caso, il sapore neutro con la loro amata sapidità.

La ricetta è davvero semplice ma è una di quelle che potrete benissimo presentare ad una cena formale e grazie alla quale riceverete senz'altro tanti complimenti. Seguite il passo passo e vedrete che

successo a tavola!

Se amate questo tipo di pasta poi, ma volete dilettrarvi con una ricetta di terra, vi invitiamo a realizzare anche la versione con [toma e noci](#): favolosa!

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr
VONGOLE 500 gr
COZZE 500 gr
POMODORINI 6
RUCOLA 30 gr
PREZZEMOLO solo i gambi - 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
PINOLI 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare gli gnocchi cozze e vongole, fate scaldare un giro di olio extravergine d'oliva in una padella ampia, aggiungete i gambi di prezzemolo e l'aglio sbucciato e lasciato intero.
- 2** Dopo qualche minuto, tempo necessario a far soffriggere leggermente l'aglio, aggiungete le cozze pulite e le vongole. Coprite quindi con un coperchio e lasciate che i gusci si aprano.
- 3** Quando tutti i molluschi saranno tutti aperti, prelevateli dalla padella e filtrate il fondo di cottura facendolo passare attraverso le maglie fitte di un colino.

4 Fatto questo, fate tostare i pinoli in una padella da parte, stando attenti a non bruciarli.

In un'altra padella mettete, invece, a soffriggere uno spicchio di aglio con l'olio, dopo qualche minuto aggiungete i pomodorini fatti a pezzi e fateli cuocere qualche minuto a fiamma molto vivace.

Quando saranno appena appassiti aggiungete il liquido di cottura dei frutti di mare, filtrato in precedenza.

5 Fate restringere il liquido quindi aggiungete i frutti di mare in gran parte sgusciati. Dopo poco aggiungerete anche quelli con il guscio.

6 A questo punto cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata. Scolateli solo quando riaffioreranno in superficie.

Trasferite immediatamente gli gnocchi cotti nella padella con i frutti di mare, mescolate e distribuite una bella manciata di prezzemolo fresco tritato.

7 Aggiungete i pinoli tostati e un po' di rucola spezzettata in maniera grossolana solo alla fine e lontano dal fuoco.

Il nostro piatto di gnocchi cozze e vongole è pronto per essere servito caldo.

CONSIGLIO