

# Gnocchi di pane con cozze e pomodorini

di: *Cookaround*



## INGREDIENTI

MOLLICA DI PANE 200 gr  
LATTE INTERO 150 gr  
UOVA 2  
FARINA 00 50 gr  
PECORINO ROMANO 100 gr  
PEPE BIANCO  
COZZE 800 gr  
POMODORINI 300 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Siete amanti dei piatti con i frutti di mare? Amate sperimentare in cucina e soprattutto riciclare? Bene allora la ricetta degli **gnocchetti di pane con cozze e pomodorini** sono proprio ciò che fa per voi. Il sughetto saporito che scaturisce dalle cozze e dal pomodoro fresco si unisce in maniera perfetta a questi gnocchi che abbiamo realizzato con del pane raffermo. Ci sembra davvero un buon modo per avere zero spreco in cucina!

Riciclando il pane poi il costo di questo piatto sarà molto contenuto.

Gli gnocchi con le cozze sono un primo piatto davvero saporito, ma assolutamente semplice da fare, perfetto magari per la domenica a pranzo o per un giorno speciale.

## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta degli gnocchi di pane con cozze e pomodorini per prima cosa, dedicatevi alla realizzazione degli gnocchi stessi. Quindi in un recipiente mettete il pane, il formaggio e la farina setacciata.

Poi mettete i liquidi ovvero le uova e il latte. Mescolate il tutto con le mani, e impastate regolando di sale e se volete di pepe. Coprite la ciotola con una pellicola e mettete a riposare per circa 30 minuti.

Riprendete l'impasto e fate tante palline, di circa 7-8 grammi ciascuna. Ma sinceramente non bisogna pesarle tutte. Una volta fatte le palline, si possono lasciarle tal quale, fare un semplice buchino, magari con il finale del mestolo, oppure rigarle con il tira gnocchi.

Ora dedicatevi al sugo: in una padella mettete l'olio e fatelo riscaldare al massimo, quindi mettete l'aglio e poi i pomodorini tagliati a metà. In un altro tegame fate aprire le cozze, alle quali avrete tolto il bisso, con un filo di olio, uno spicchio di aglio e qualche rametto di prezzemolo. Copritele con un coperchio e aspettate che si aprano.

Filtrate il brodo di cottura delle cozze, e tenetelo da parte, quindi sbucciatele, lasciandone qualcuna più bella col guscio.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua poco salata e quando vengono su a galla scolateli. Trasferiteli nella padella con le cozze e i pomodorini, spadellate aggiungendo il prezzemolo e un filo di olio a crudo.

Impiattate e se volete aggiungete un po' di peperoncino.

Servite caldo e buon appetito.