

PRIMI PIATTI

Gnocchi speck, piselli e taccole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 800 gr

TACCOLE 200 gr

PISELLI freschi - 100 gr

SPECK 100 gr

ZAFFERANO 1 bustina

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

SALE

Gnocchi speck, piselli e taccole, un primo piatto equilibrato.

Il sapore dello speck è ben riequilibrato dal sapore dei piselli e delle taccole mentre l'amido degli gnocchi concorre nel rendere il tutto morbido e cremoso. Scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

Un primo piatto adattissimo anche per la stagione primaverile quando si ha voglia di qualcosa di leggero ma ancora non si è pronti a mangiare piatti freddi.

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le taccole e spuntatele, quindi tagliatele in pezzi di circa 2-3 cm.



- 2 Portate una pentola d'acqua a bollore e salatela. Tuffatevi le taccole e fatele cuocere per 5 minuti.





3 Sgranate i piselli e uniteli alle taccole negli ultimi due minuti di cottura.



4 Tagliate lo speck a cubetti e mettetelo a rosolare in padella senza alcun tipo di condimento.



5 Scolate le taccole e i piselli e passateli in acqua e ghiaccio per fissare il colore.



6 Aggiungete lo zafferano all'acqua a bollire e tuffatevi gli gnocchi che saranno cotti una volta riaffiorati in superficie.



7 Scolate le verdure, trasferitele in padella con lo speck e saltate il tutto. Aggiungete un po' d'acqua di cottura degli gnocchi al sugo per legarlo.





8 Scolate gli gnocchi ed uniteli alla padella con il sugo e saltate per mantecare bene.



9 Per mantecare ulteriormente e ottenere una bella cremina nel sughetto, aggiungete del parmigiano a pioggia e saltate.



10 Gli gnocchi sono pronti per essere serviti.



11 Per gli gnocchi si ringrazia la [Patarò Gnocchi](#)