

PRIMI PIATTI

# Gnocchi zucchini e gamberi

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 1 kg  
ZUCCHINE 600 gr  
GAMBERI sgusciati - 300 gr  
SEPIE 60 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

Se siete alla ricerca di un primo piatto che metta d'accordo gusto, profumo e bella presentazione, gli **gnocchi zucchini e gamberi** sono proprio ciò che fa per voi. Di certo si tratta di una ricetta facile e veloce ma che sicuramente vi farà fare un'ottima figura con i vostri ospiti. Il piatto perfetto per un pranzo domenicale in famiglia perché il suo sapore deciso ma delicato entrerà nelle corde di tutti. Provate questa ricetta dal risultato eccellente e poi vedrete quanti complimenti raccoglierete!

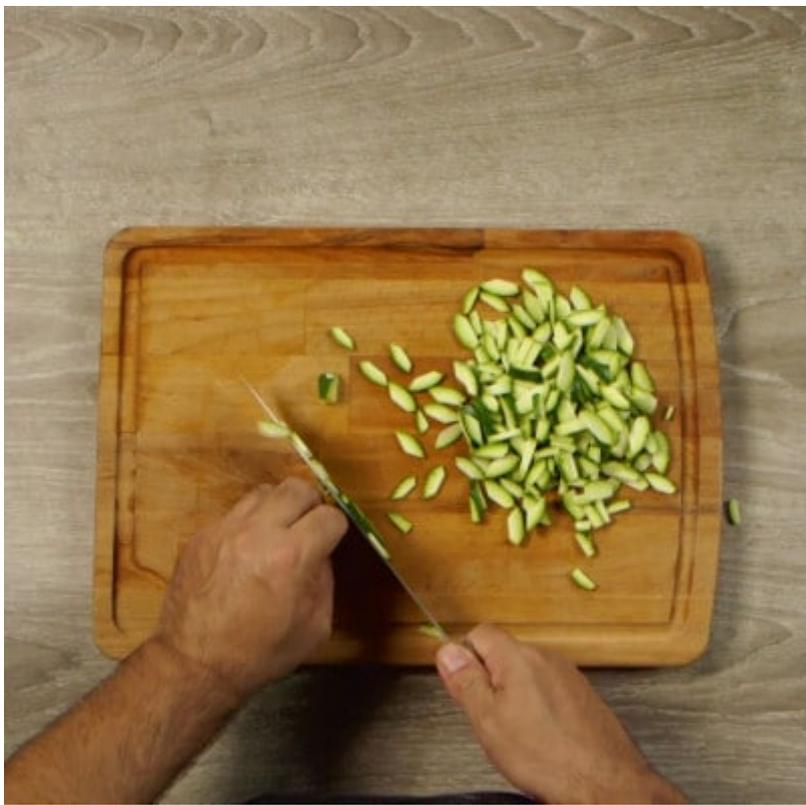
Se siete a caccia di altri piatti con gli gnocchi vi proponiamo anche di realizzare la ricetta di quelli fatti alla [sorrentina](#): piatto favoloso! Provate tutte le nostre [ricette con gli gnocchi](#).

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli gnocchi zucchini e gamberi la prima cosa da fare è tagliare a metà le zucchine lavate e spuntate, eliminare i semi e tagliarle a fettine molto sottili.







- 2 A questo punto in una padella con un buon giro di olio extravergine di oliva, mettere a soffriggere uno spicchio di aglio sbucciato, e aggiungere dopo qualche minuto i gamberi puliti. Quando saranno rosolati mettere anche le seppie tagliate a listarelle, quindi anche le zucchini.









3 Mescolare e far cuocere sfumando con del vino bianco e aggiustare di sale.





- 4 Quando il condimento sarà quasi pronto, cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e scolarli appena salgono a galla. Aggiungere quindi gli gnocchi cotti al sugo nella padella che lo contiene, mischiare per bene spolverando con del prezzemolo quindi impiattare.

Ecco che gli gnocchi zucchine e gamberi con le seppie sono pronti per essere serviti.







## CONSIGLIO

**Questo sugo è buono anche sulla pasta?**

Certo è ottimo anche per la pasta.

**Quanto tempo posso prepararlo prima?**

È talmente veloce che ti consiglio di farlo al momento.

**Posso utilizzare i calamari al posto delle seppie?**

Sì certamente.