

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti ai frutti di mare

di: *Giuseppe*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

Gnocchetti

vongole

cozze

gamberi

calamari

pomodoro

aglio

olio

prezzemolo

## PREPARAZIONE

- 1 In una padella larga preparate un fondo con olio e aglio, fate aprire le vongole e le cozze, aggiungete i gamberi, i calamari tagliati a dadini e sfumate con il brodo di pesce.

Aggiungete il pomodoro fresco a cubetti e fate cuocere gli gnocchi nella stessa pentola.

Mescolate, spolverizzate di prezzemolo e servite.