

PRIMI PIATTI

# Gnocchetti con gamberi scampi e birra

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

500 g di gnocchetti  
2 calamari  
200 g di scampi  
200 g di gamberi  
1 filetto di pesce  
olio evo  
1 spicchio di aglio  
1 peperoncino piccolo  
4 pomodorini  
1 ciuffo di prezzemolo  
un pochino di sale  
un paio di foglie di timo  
sale.

## PREPARAZIONE



**2** Mettere in una padella lo spicchio di aglio (tagliato grossolanamente) con il peperoncino e l'olio e farlo soffriggere.

Nel frattempo tagliare a tocchetti i gamberi e il filetto di pesce, a listarelle i calamari, poi separare le teste dalle code degli scampi, le teste schiacciarle col batticarne e le code prima sgusciarò e poi tagliarle a tocchetti.

Aggiungere il pesce ed il timo al soffritto,



**3** Far rosolare il tutto e poi aggiungere un po' di birra,



4 Far evaporare e poi coprire e far cuocere per circa 8 minuti.

Nel frattempo scottare, spellare e fare a dadini i pomodorini e poi li aggiungerli al pesce e regolare di sale.



5 Scolare i gnocchetti e versarli nella padella.



6 Aggiungere il prezzemolo ed il piatto è pronto.



7 Buon appetito.