

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate al ragù verde di sogliola

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 500 g gnocchetti di patate
- 2 sogliole
- 1 pugno fagiolini verdi
- 3 cucchiai pesto genovese
- 1 pugno pinoli
- 1 spicchio d'aglio
- 3 cucchiai olio extra vergine
- 1/2 bicchiere vino bianco

PREPARAZIONE

1 Lavate le sogliole, privatele della pelle e sfilettatele.

Tagliate i filetti di sogliola a dadini di circa 1 cm.

Sciacquate i fagiolini e tagliateli a pezzetti.

In una padella fate riscaldare l'olio, unite lo spicchio di aglio e fatelo rosolare.

Unite i fagiolini tagliati a pezzetti ed irrorate con vino bianco.

Quando il vino sarà sfumato, unite i dadini di sogliola ed il resto del vino.

Dopo circa 5 minuti unite il pesto ed amalgamate a fuoco lento.

Nel frattempo fate cuocere in abbondante acqua bollente e salata gli gnocchi di patate.

Appena vengono a galla, con l'ausilio di una ramina bucata, scolateli e saltateli nella padella con il ragù verde di sogliola aggiungendo i pinoli.