

PRIMI PIATTI

Gnocchi al branzino con cozze e gamberi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

PATATE 400 gr

BRANZINO 450 gr

UOVA 1

FARINA

ERBA CIPOLLINA

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

GAMBERI 16

COZZE 250 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiari da tavola

POMODORI CILIEGINI 10

VINO BIANCO 1 bicchiere

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

- 1 Lessate il branzino in acqua salata, eliminate la pelle, le lisce e tritatelo finemente al coltello.



- 2 Lessate per circa 30 minuti le patate con la buccia, pelatele e passatele nello schiacciapatate.

Disponete le patate ed il pesce a fontana su un piano di lavoro, rompete l'uovo nel cratere della fontana ed iniziate ad amalgamare. Aromatizzate l'impasto con l'erba cipollina, il pepe ed un pizzico di sale.



3 Iniziate ad incorporare la farina, quanta ne basta per ottenere un composto omogeneo.



4 Tagliate un pezzo dell'impasto e formate, rotolandolo sulla tavola infarinata, una stringa grossa come un dito; tagliate il lungo cilindro a tocchetti.



5 Rigate gli gnocchi reggendo con la mano sinistra una forchetta e facendo rotolare ogni gnocco sui rebbi ben puliti ed infarinati. Schiacciate ogni gnocco al centro con l'indice della mano destra in modo da formare una fossetta.

Realizzati tutti gli gnocchi, fate scaldare in una padella l'olio e fatevi rosolare l'aglio.

Aggiungete alla padella i gamberi sgrassati e le cozze (aperte e con metà guscio rimosso), regolate di sale e di pepe.





6 Bagnate la preparazione con un po' di vino bianco e fatelo sfumare alzando la fiamma.



7 Quando il vino sarà ben evaporato, unite i pomodorini tagliati a metà o in quarti a seconda della grandezza.



8 Lasciate cuocere il sugo a fuoco moderato per altri 5 minuti.

Portate ad ebollizione una grossa pentola colma d'acqua salata, quindi tuffatevi gli gnocchi e lasciate riprendere bollore.

Non appena gli gnocchi saliranno in superficie saranno cotti; prelevateli dall'acqua con una schiumarola.

Trasferite gli gnocchi direttamente nella padella con il sugo per condirli, distribuite del prezzemolo tritato e serviteli immediatamente.

