

PRIMI PIATTI

# Gnocchi al salmone con asparagi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

PATATE 750 gr

SALMONE AFFUMICATO 110 gr

UOVA 1

FARINA 150 gr

ASPARAGI mazzo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

**Gnocchi al salmone con asparagi** è un primo piatto colorato e ricco di profumi. E' consigliabile aspettare che i primi asparagi appaiano sui banchi del mercato perché proprio la qualità di questo ingrediente determinerà la bontà del piatto. Scoprite le [ricette con gli gnocchi](#).

Provate questo primo piatto buonissimo, vi piacerà di certo!

# PREPARAZIONE

1 Schiacciate le patate ancora calde con lo schiacciapatate.



2 Unite la farina e l'uovo ed iniziate ad impastare.



3 Frullate il salmone, unitelo al composto di patate e continuare ad impastare fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 4 Prelevate una porzione d'impasto e rotolatela sul piano di lavoro fino ad ottenere un lungo cilindro regolare.



5 Tagliate il lungo cilindro in tocchetti uguali, in questo modo avrete preparato gli gnocchi.



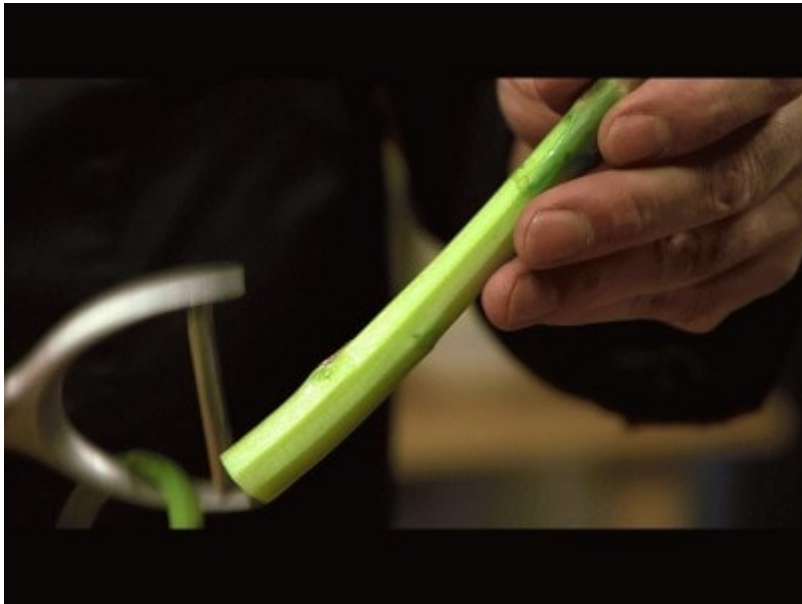
- 6 Praticate una pressione nel centro di ciascuno gnocco, in questo modo gli gnocchi raccoglieranno più sugo.



- 7 Scaldate, ora, un giro d'olio in una padella e fatevi soffriggere lo scalogno.



- 8 Rimuovete la parte finale dei gambi degli asparagi, pelate con un pelapatate il resto dei gambi e tagliateli a rondelle; mettete da parte le punte.



9 Unite le rondelle d'asparago alla padella e portate a cottura aggiungendo via via poca

acqua.



- 10** Nel frattempo tagliate le punte degli asparagi a metà per il lungo ed unitele alla padella quasi al termine della cottura.



- 11** Portate a bollore una pentola colma d'acqua, salatela e versate un filo d'olio che impedirà agli gnocchi di incollarsi l'uno all'altro.



**12** Tuffate gli gnocchi nell'acqua bollente e scolateli solo quando saliranno a galla.



**13** Trasferite gli gnocchi cotti in padella con gli asparagi e saltate il tutto.





14 Servite gli gnocchi con una macinata di pepe ed un giro d'olio.

