

PRIMI PIATTI

# Gnocchi al salmone

di: *patatilla*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 500 gr  
SALMONE AFFUMICATO 100 gr  
CIPOLLOTTI freschi - 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
VINO BIANCO 50 ml  
PANNA DA CUCINA 200 ml  
PEPERONCINI PICCANTI 1 pizzico

## PREPARAZIONE

**1** Tritare i cipollotti.

In una padella mettete l'olio e la cipolla e fatela soffriggere, aggiungete il salmone e dopo 30 secondi unite il vino bianco e fatelo sfumare.

Unite la panna e fate cuocere per 5 minuti, unendo alla fine il peperoncino.

In una pentola fate lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolateli, uniteli al condimento mescolare e servite.

