

PRIMI PIATTI

# Gnocchi con pesto di zucchine e pomodorini

di: *luisella*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

400 g gnocchi di patate  
2 zucchine  
pinoli  
8 pomodorini  
olio  
peperoncino

## Preparazione

**1** Cuocete le zucchine tagliate a rondelle con poco olio.

Quando sono cotte frullate con il mixer, aggiungete i pinoli, sale, peperoncino, olio.

In una padella saltate olio, pomodorini tagliati, aggiungete gli gnocchi cotti in acqua salata, aggiungete il pesto.

Servite con parmigiano.