

PRIMI PIATTI

# Gnocchi con seppie e fagioli cannellini

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



Questa ricetta degli **gnocchi con seppie e fagioli cannellini** è davvero un primo piatto da non perdere! Un insieme particolare per questo sostanzioso piatto di gnocchi: fagioli e seppie possono sembrare incompatibili ma l'insieme risulta molto saporito ed equilibrato. In effetti a qualcuno può sembrare un abbinamento insolito ma credeteci il risultato finale è davvero molto saporito! Provate questa ricetta e vedrete che ci darete senz'altro ragione! Qualora vorreste sperimentare altre

ricette con gli gnocchi magari un po' insolite, vi proponiamo gnocchi alla [bava](#), proprio buoni!

## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 400 gr  
SEPIE già pulite - 500 gr  
FAGIOLI CANNELLINI lessati - 220 gr  
POMODORINI 280 gr  
BRODO DI PESCE 1 mestolo -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
ROSMARINO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Per preparare gli **gnocchi con seppie e fagioli cannellini** lavate le seppie, asciugatele eliminate l'osso interno, il becco e gli occhi e tagliatele a striscioline sottili.

Versate l'olio extravergine d'oliva in una padella e mettetela sul fuoco. Aggiungete in padella le striscioline di seppie e, fatele scottare velocemente mescolando per circa 1 minuto. Rimuovete le seppie dalla padella e mettetele da parte.

**2** Versate nella padella che avete utilizzato per scottare le seppie, poco olio extravergine d'oliva insieme allo spicchio d'aglio, diviso a metà, al quale avrete eliminato l'anima interna; quindi aggiungete i pomodorini, divisi a metà, in quattro parti se grandi e lasciate prendere calore.

**3** A questo punto aggiungete al condimento anche i fagioli scolati dall'acqua di

conservazione, se utilizzerete dei fagioli in scatola già pronti o, scolati dal liquido di cottura se utilizzerete quelli preparati da voi. Aromatizzate il sugo con il rosmarino, regolate con un pizzico di sale e pepe e fate scaldare velocemente per 1 minuto circa. Riunite nuovamente nella padella le seppie tolte e messe da parte in precedenza e, se il sugo risultasse troppo asciutto bagnate con del brodo di pesce.

- 4 Portate a bollore in una capace pentola dell'acqua. Appena l'acqua giunge a bollore salatela e tuffateci in cottura gli gnocchi. Lasciate cuocere per pochi minuti, non appena salgono in superficie, scolateli direttamente nella padella con il condimento, saltate e fate insaporire bene il tutto e, se necessario aggiungete un mestolo di acqua di cottura della pasta.
- 5 Impiattate e servite gli gnocchi con seppie e fagioli cannellini, con una spolverata di prezzemolo tritato, una macinata di pepe e un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo.

CONSIGLIO