

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di patate con gamberoni e porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Gli gnocchi di patate con gamberoni e porcini sono un vero mix di mare e terra; gli ingredienti principali di questa ricetta dimostrano come, seppur così diversi, riescano a dar vita ad un piatto veramente gustoso e perfettamente equilibrato. Non c'è una supremazia di sapori ma un amalgama di ogni singolo ingrediente che si sposa all'altro, come già avevano intuito i siciliani nell'anno Mille, quando iniziarono a sperimentare e creare per la prima volta il connubio tra alimenti di terra e alimenti di mare. Si deve a loro infatti la paternità del primo piatto mari e monti della cucina italiana, ad opera di

un cuoco di Siracusa che creò la famosa pasta con le sarde.

## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 1 kg

GAMBERONI 12

FUNGHI PORCINI freschi - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

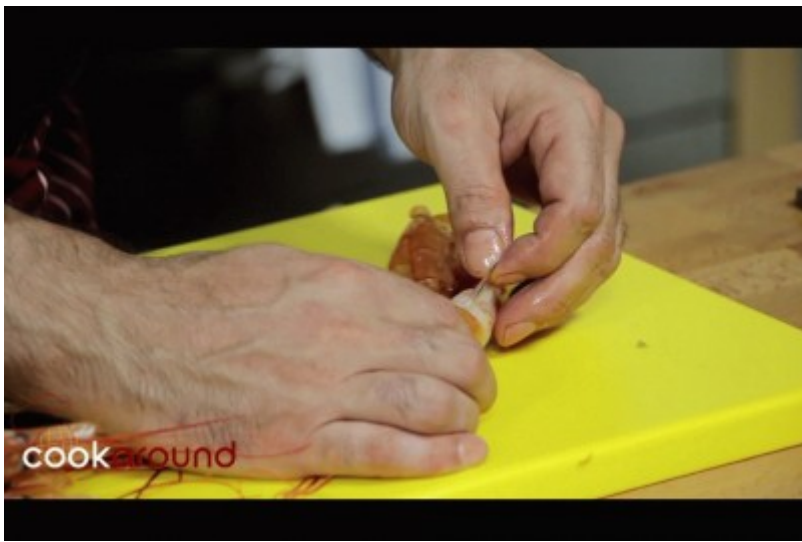
SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

## PREPARAZIONE

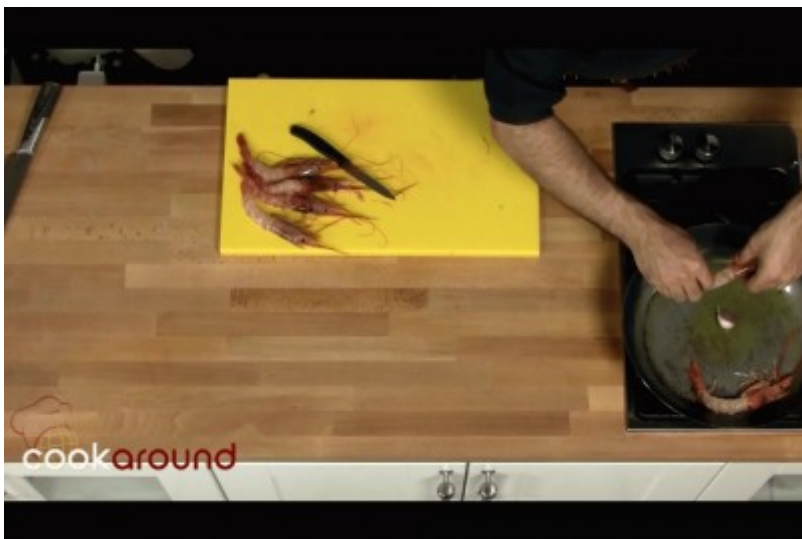
- 1 Rimuovete il carapace dai gamberoni lasciando la testa e la coda, quindi incidete leggermente la schiena del gamberone per estrarre il budellino nero.





- 2 Scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, possibilmente in ferro, insieme ad uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato.

Quando l'olio inizierà a sfrigolare, adagiate nella padella i gamberoni per farli rosolare uniformemente.



- 3 Nel frattempo affettate una o due cappelle di funghi porcini, regolatevi in base alla grandezza dei funghi stessi.



4 Non appena i gamberoni saranno cotti, prelevateli dalla padella e teneteli in caldo.



5 A questo punto fate saltare, nello stessa padella utilizzata per la cottura dei gamberoni, i funghi affettati.



- 6 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua e, non appena prende bollore, tuffatevi gli gnocchi che saranno cotti non appena affioreranno in superficie.

Quando i funghi saranno quasi pronti, riunite alla padella i gamberoni e lasciate insaporire solo per qualche secondo.



- 7 Prelevate gli gnocchi dall'acqua di cottura e trasferiteli direttamente nella padella con il condimento per saltarli e mantecarli in modo uniforme.



- 8 Servite gli gnocchi ancora ben caldi ultimando il piatto con un giro d'olio a crudo e un pizzico di cristalli di sale.

NOTE