

PRIMI PIATTI

# Gnocchi di patate con salmone

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

GNOCCHI 340 gr  
SALMONE AFFUMICATO 150 gr  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 3-4  
cucchiaini -  
PASSATA DI POMODORO 600 ml  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** In una padella fate leggermente rosolare l'aglio con l'olio.

Unite le fette di salmone intere.



**2** Fate cuocere e sfaldare il salmone.



**3** Unite la passata ed il sale, mescolare e fate cuocere per 20 minuti.



4 In una pentola con abbondante acqua salata fate lessare gli gnocchetti.

Scolateli ed uniteli al condimento.

Mescolare e servite.

