

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con salmone

di: *orny71*

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.

