

PRIMI PIATTI

## Gnocchi di patate su zuppetta di asparagi e vongole

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 480 gr  
ASPARAGI 200 gr  
VONGOLE VERACI ( medie ) - 500 gr  
PANNA ( da cucina ) - 150 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

La prima impressione che suscita questa ricetta è l'idea di leggerezza e delicatezza grazie alla presenza delle vongole e degli asparagi....ma attenzione! Questo primo piatto non si può proprio collocare tra i più dietetici, gli gnocchi e la panna intervengono pesantemente nell'innalzamento delle calorie.

## Preparazione

- 1 Prendete gli asparagi e rimuovete la parte del gambo che risulta più coriacea, quindi tagliateli a rondelline lasciando le punte intere.

Fate soffriggere, in una padella, l'aglio intero (che rimuoverete successivamente) con un

cucchiaino d'olio.

Aggiungete gli asparagi tagliati a rondelle e fateli stufare a fuoco dolce, aggiungendo dell'acqua o del brodo vegetale se necessario.



- 2** A cottura ultimata, togliete le rondelle di asparagi e cuocete, nella stessa padella, le punte per non più di 2-3 minuti.

Prendete un'altra padella e fatevi soffriggere l'aglio in poco olio, quindi aggiungeteci le vongole.



- 3** Fate cuocere a fiamma allegra per un paio di minuti, quindi sfumate con un bicchiere di vino.



**4** Nel giro di pochi minuti le vongole si apriranno e, quando saranno completamente aperte, toglietele dal fuoco e filtrate il sugo di cottura.

Frullate, a questo punto, le rondelle di asparagi con la panna ed il liquido di cottura delle vongole ben filtrata.





**5** Attenzione a dosare correttamente il sugo di cottura, il risultato dovrà infatti essere cremoso.

Lessate gli gnocchi, scolateli e saltateli nella padella con le vongole, aggiungendo qualche cucchiaino di liquido di cottura delle stesse.



**6** Servite gli gnocchi su un fondo di crema di asparagi e decorando con le punte messe da parte. Aromatizzate con del pepe fresco appena prima di servire in tavola.