

PRIMI PIATTI

## Gnocchi di ricotta con zucchine e gamberetti

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

1 zuccina fresca  
olio extravergine d'oliva  
3 spicchi d'aglio  
gamberetti (a piacere)  
sale  
peperoncino  
vino bianco.

### PREPARAZIONE

- 1 Mettere a soffriggere l'aglio, quando è quasi biondo, toglierlo e versare le zucchine a tocchetti.



**2** Cuocerle a fuoco alto fino a farle diventare croccanti.

Salarle, aggiungere del peperoncino e, dopo 5 minuti, aggiungere i gamberetti.



**3** Far cuocere un paio di minuti e aggiungere del vino bianco, fare sfumare e spegnere.

Cuocere gli gnocchi di ricotta in acqua salata.



- 4 Quando iniziano ad affiorare in superficie sono pronti, scolarli e condirli con la salsa di zucchine e gamberi.

