

PRIMI PIATTI

Gnocchi zucchine e salmone

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli gnocchi zucchine e salmone sono un primo piatto delizioso, perfetto per chi vuole portare a tavola un primo piatto delicato ma decisamente saporito. Un piatto che è perfetto da presentare durante un giorno di festa, ma che è talmente semplice che è ottimo anche tutti i giorni! Un piatto a prova di principiante ma anche a prova di invito... Facile da preparare ma d'effetto, l'abbinamento zucchine-salmone è molto azzeccato. Scommettiamo diventerà presto un vostro cavallo di battaglia? Provate questa ricetta squisita e se amate questo tipo di piatti provate anche quelli con [salsiccia e fonduta!](#)

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 400 gr
ZUCCHINE 2
SALMONE ritagli - 100 gr
PANNA 100 ml
PREZZEMOLO ciuffo - 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 Mondate le zucchine e tagliatele a dadini.

In una padella con dell'olio rosolate l'aglio tritato, quindi aggiungete le zucchine e lasciatele cuocere a fiamma moderata per 10 minuti.



- 2** Aggiungete, a questo punto, il salmone e lasciate insaporire il tutto per altri 5 minuti, regolate di sale e spolverate con una presa di prezzemolo tritato.



- 3** Aggiungete, infine, la panna e lasciate cuocere per altri 5 minuti circa o fino a quando non si sia creata una bella crema.



4 A parte lessate gli gnocchi, scolateli e trasferiteli direttamente nella padella per saltarli con il sugo.



5 Servite subito in tavola con del prezzemolo tritato come guarnizione.