

PRIMI PIATTI

Gnocchi zucchini e salmone

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



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

cucchiari da tavola

SALE

Gli gnocchi zucchini 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 talemente 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 zucchini-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!](#)

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.