



Gnocchi con sugo di pesce

Prepara l'impasto per i gnocchi con tutti gli ingredienti e fai riposare 10 minuti. In una padella capiente fai aprire le cozze e le vongole, falle raffreddare e togliere dal guscio. Trita l'aglio e fallo soffriggere nell'olio, aggiungi i pomodorini, i gamberi, le cozze e le vongole sgusciate con la loro acqua, aggiusta di sale, pepe e prezzemolo e fai cuocere 15 minuti.

Nel frattempo forma i gnocchi. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa i gnocchi, scola appena vengono a galla e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
