



Gnocchi arcobaleno con sugo di vongole e piselli

Fai l'impasto per gli gnocchi con farina, patate, uova e dividilo in tre parti uguali. Aggiungi in un panetto gli spinaci, nell'altro la rapa rossa e nell'ultimo le 2 bustine di zafferano. Impasta bene e fai riposare.

Fai aprire le vongole e sgusciane poco più della metà. Taglia a tocchetti la cipolla, falla soffriggere nell'olio, aggiungi i piselli e fai cuocere per circa 15 minuti, poi aggiungi le vongole (con la loro acqua) e porta a cottura.

Da ogni impasto ricava dei cilindri di circa 1 cm. e tagliali a tocchetti di 2 cm. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli gnocchi, cuoci 10 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
