



Gnocchi con il Pesce

Fai l'impasto per gli gnocchi con la ricotta, forma grattugiata, farina, uovo, sale, pepe e fai riposare. In un tegame fai aprire le vongole. Trita l'aglio e fallo soffriggere nell'olio, aggiungi i pomodorini, le mazzancolle, le vongole sgusciate (con la loro acqua) aggiusta di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura.

Con l'impasto fai dei cilindri e forma gli gnocchi. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
