



Gnocchi verdi con le vongole

Prepara l'impasto per gli gnocchi con la ricotta, la forma grattugiata, l'uovo, la rucola tritata finemente e tanta farina quanto basta (la rucola puoi frullarla con l'uovo in un frullatore ad immersione).

In una padella fai aprire le vongole e poi sguosciale. Prepara il sugo con l'aglio tritato nell'olio, aggiungi i pomodorini (scottati in un po' di acqua bollente e spellati), le vongole (con la loro acqua), regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura (a piacere aggiungi un pizzico di peperoncino). Dall'impasto ricava dei cilindri di circa 1 cm. e taglia a tocchetti di 2 cm. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa gli gnocchi e appena vengono a galla scolarli. Condisci con il sugo, servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
