



cato



Fai bollire le patate tutte insieme, passale poi nello schiacciapatate e raccogli la polpa, in parti uguali, in due ciotole diverse. In ognuna di loro aggiungi la rapa rossa lessata, 1 uovo, farina q.b. e forma il panetto rosso. Nell'altra aggiungi gli spinaci lessati, 1 uovo, farina q.b. e forma il panetto verde. Fai riposare.



In una padella adeguata fai soffriggere, in poco olio, lo scalogno tritato, il salmone tagliato a listarelle, la panna, regola di sale, pepe, prezzemolo e porta a cottura (10-15 minuti). Su di un tagliere appiattisci con le mani gli impasti preparati e, con uno stampo a forma di stella, realizza gli gnocchi. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il sugo. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---