

Gnocchi di patate al pesto di prezzemolo con cozze e vongole



RISPARMIO ENERGETICO

MEDIO



DIFFICOLTÀ

FACILE



TEMPO

1 ORA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per gli gnocchetti

300 gr di patate

1 tuorlo d'uovo

100 gr farina tipo 00

Per il pesto

100 gr di prezzemolo

30 gr di parmigiano

20 gr di pecorino

20 gr di mandorle sguosciate

2 spicchi d'aglio

100 gr cozze

100 gr vongole

q.b. sale

q.b. olio EVO

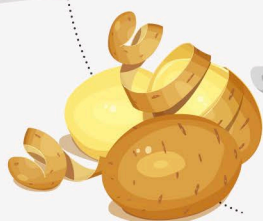
q.b. pepe

PROCEDIMENTO

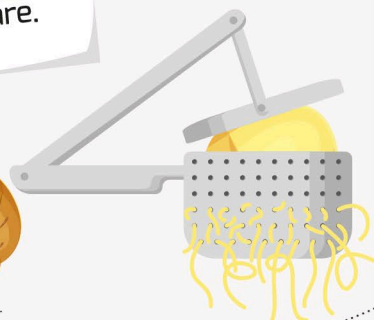
Lavare le patate e farle bollire in acqua leggermente salata con la buccia



Toglierle dall'acqua e farle raffreddare.

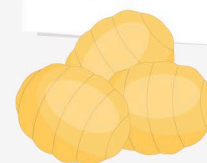


Quando saranno maneggiabili, sbuciarle e schiacciarle con uno schiacciapatate



In una boule mettere le patate schiacciate, aggiungere 1 tuorlo d'uovo e la farina

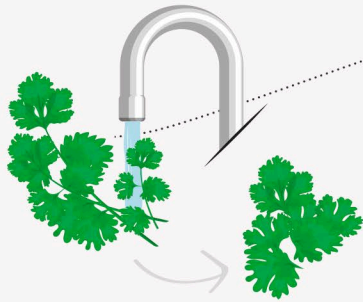
Lavorate il composto fino ad ottenere un prodotto omogeneo e uniforme, quindi create gli gnocchetti.



Una volta pronti, cospargerli di farina e lasciarli risposare un po'.

PESTO DI PREZZEMOLO

Lavare il prezzemolo e separare le foglie dai gambi



Mettere nel mixer il prezzemolo, le mandorle tritate prima con il coltello grossolanamente, il parmigiano, il pecorino, l'aglio senza anima e per finire un filo di olio



Iniziare a frullare e man mano aggiungere olio a filo fino a raggiungere la consistenza desiderata del pesto, infine aggiustare di sale



Lavare accuratamente le cozze e le vongole



In una pentola ben calda con olio EVO soffriggere uno spicchio di aglio in camicia. Dopo poco che soffrigge toglierlo e aggiungere le cozze, le vongole e 1/2 bicchiere di acqua, quindi coprire con un coperchio e lasciare cuocere



Sbollentare gli gnocchi per 3 minuti e aggiungerli, insieme al pesto, nella pentola.

LO SAPEVI CHE...?

1 Si possono togliere i gusci per mantecare meglio o conservarne solo qualcuno per la guarnizione del piatto.

2 È meglio non eccedere con il pesto di prezzemolo per evitare di coprire tutti gli altri sapori.

