

Gnocchetti con le mazzancolle

Scritto da Cristina Bruno

Giovedì 28 Luglio 2011 18:38 - Ultimo aggiornamento Giovedì 28 Luglio 2011 18:46

Gnocchetti verdi al sapore di gamberi

Ecco un'altra ricetta davvero gustosa e veloce. Gli gnocchetti verdi sono facilmente reperibili nei supermercati, anche se ovviamente fatti in casa sono meglio...



Dosi per quattro persone: 800 gr di gnocchi verdi di patate e spinaci, 3 hg di mazzancolle sguosciate, olio, sale, uno spicchio d'aglio, prezzemolo, passata di pomodoro.

Saltare in padella le mazzancolle con un cucchiaio d'olio, il sale, il prezzemolo e l'aglio. A fine cottura aggiungere la passata di pomodoro. Cuocere gli gnocchetti e appena pronti ripassarli in padella con il condimento.

Chi lo desidera può aggiungere un pizzico di peperoncino.