



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002800 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 15 Mar 2019 alle ore 13:25

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Gnocchi di alghe con vongole e salsa di pomodoro pachino

Un piatto da degustare in tutte le stagioni equilibrato nei sapori.

Tempo di preparazione: 90 minuti

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi

300 g di patate

100 g di farina di semola

n. 1 uova

20 g Alghe verdi disidratate

600 g di vongole

n. 1 mazzetto di prezzemolo

n. 1 mazzetto di basilico

n.1 limone

n. 1 bulbo di aglio

n. 1 cipollotto

Olio di oliva q.b.

200 cc di vino bianco

500 g di pomodoro pachino in conserva

3 g di xantana

Sale q.b.

Pepe q.b.

Peperoncino

Preparazione

Lessare le patate, impastarle con la farina, l'uovo e le alghe verdi disidratate, stendere il composto e ottenere degli gnocchi.

In una padella soffriggere olio, aglio, basilico, gambi di prezzemolo e buccia di limone. Aggiungere le vongole bagnarli con il vino e lasciarli aprire. Appena pronti sgusciarli tenendo l'acqua di cottura da parte.

Prendere i pomodorini in conserva, tagliarli e metterli in un contenitore e condire con aglio, olio, basilico e cipollotto.

Lasciare riposare circa un'ora, dopo di che frullare, filtrare e legare con xantana. In una mettere padella olio, aglio, vongole e la loro acqua, aggiungere gli gnocchi saltare.

Con l'aiuto di un coppa pasta mettere gli gnocchi, la salsa di pomodoro di pachino e alghe disidratate.