



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000219

Registrata in data 29 Gen 2016 alle ore 08:50

da MICHELE MAZZOLA

## **Gnocchi di baccalà? al burro salato ed intingolo alla buona donna?**

Gnocchi di patate con ripieno di baccalà

Tempo di preparazione: 10 minuti

### **Ingredienti per 4 persone**

Ingredienti per 4 persone :

20 gnocchi di baccalà (circa g 150)

400 g di pomodorini del piennolo

50 g di olive nere denocciolate

50 g di capperi dissalati

1 spicchio di aglio

1 noce di burro salato

olio extra vergine di oliva q.b.

qualche fogliolina di basilico fresco e prezzemolo

sale e pepe

### **Preparazione**

Procedimento:

in una padella ben calda preparare un sughetto facendo rosolare uno spicchio di aglio in un goccio di olio evo, aggiungere i capperi e le olive nere ed infine i pomodorini tagliati a filetti .

Cuocere pochi istanti, aggiustare di sale e pepe e profumare con basilico e prezzemolo tritato.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata per circa 3 minuti .

Scolarli in un pentolino ed insaporirli con il burro salato sciolto a fuoco lento.

Presentazione:

mettere l' intingolo al centro di un piatto caldo, adagiarvi sopra gli gnocchi di baccalà, guarnire con qualche fogliolina di basilico fresco ed una spolverata di pepe .

Buon Appetito.