



PASTA

Gnocchetti ai frutti di mare



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
30 MIN



CALORIE
590K

NOTE

INGREDIENTI

600 g di Gnocchetti di patate

PER IL SUGO DI PESCE

600 g di Cozze

400 g di Calamaretti

100 g di Gamberetti

200 g di Salsa di pomodoro

2 spicchi di Aglio

20 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per saltare)

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per soffriggere)

Sale e Pepe in grani

Preparazione

- Pulite le cozze: strappate il filamento (bisso) che fuoriesce dalle valve e raschiate i gusci con un coltello; sciacquatele con cura sotto l'acqua corrente.
- Lavate bene i calamaretti sotto l'acqua corrente, mondando l'interno e ponendo attenzione ad eliminare eventuali residui di sabbia dalle ventose dei tentacoli. Infine tagliateli ad anelli.
- Pulite gamberetti, lasciandone alcuni non sgusciati per la decorazione finale.
- Trasferite le cozze in un tegame e unite del prezzemolo, metà dose di aglio e un filo di olio. Coprite e fate dischiudere le cozze a fiamma vivace, togliendole via via che si aprono; quindi sgusciatele e filtrate il fondo di cottura con un colino.
- Sbucciate e schiacciate l'aglio rimasto e fatelo soffriggere in una padella capiente con un fondo di olio, per 1-2 minuti a fiamma bassa. Alzate un po' la fiamma, fatevi rosolare i calamaretti, salati leggermente, per 3-4 minuti e sfumate con il vino; toglieteli dalla padella e passateli in una ciotola.
- Fate saltare in padella anche i gamberi non sgusciati, per 1-2 minuti a fiamma vivace, poi trasferiteli in una ciotola.
- Versate nella stessa padella la salsa di pomodoro con un pizzico di sale e pepe, mettete il coperchio e lasciate cuocere per una decina di minuti, a fiamma bassa; se necessario allungate con un po' del liquido delle cozze messo da parte.
- Aggiungete i gamberetti che avete sgusciato e cuocete il sugo altri 3-4 minuti a fiamma media. Alla fine regolate di sale, poi unite le cozze e i calamari, tenendo sul fornello ancora per qualche secondo a fiamma vivace.
- Nel frattempo lessate gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata. Quando affiorano, toglieteli con una schiumarola, passateli nella padella con il sugo e fateli insaporire per qualche secondo a fiamma vivace.
- Distribuite gli gnocchi nei piatti individuali, guarnite con i gamberetti non sgusciati messi da parte, del prezzemolo fresco tritato grossolanamente, un pizzico di pepe e servite subito.

Carla Marchetti