



GNOCCHI DI PATATE CON GAMBERI E FUNGHI

Ingredienti

1 kg di patate a pasta bianca
200 gr farina
1 uovo (facoltativo)
250 gr di code di gamberetti
300 gr di champignon
Pomodorini
12 bustina di zafferano
Aglio
Prezzemolo
Olio d'oliva
Sale e pepe

Procedimento

Lavare le patate, metterle in una casseruola con acqua fredda, portarle ad ebollizione e cuocerle per circa 40 minuti.

In una padella rosolare uno spicchio di aglio e i funghi tagliati a fettine, cuocere per circa 15 minuti.

Aggiungere i pomodorini tagliati a metà e i gamberi, unire lo zafferano sciolto in acqua bollente, regolare di sale e pepe.

Scolare le patate e quando saranno ancora calde passarle allo schiacciapatate raccogliendole su una spianatoia , unire la farina e impastare rapidamente. Formare con il composto tanti cilindri, tagliarli a pezzetti, infarinarli leggermente e immergerli in abbondante acqua salata in ebollizione. Quando saliranno in superficie, scolarli con un mestolo forato e trasferirli subito nella padella con il condimento di funghi e gamberi.

Servire gli gnocchi spolverizzati con del prezzemolo fresco.