

#IORESTOACASA con le ricette dell'EINAUDI

**GNOCCHI CON GAMBERI E POMODORINI
IN SALSA DI CANESTRATO**



**TEMPO DI
PREPARAZIONE**

60 minuti



**TEMPO DI
COTTURA**

15 minuti



PORZIONI

4 Persone



**PREPARATA
DA**

Sara Pia
Stefaelli
Prof. P.
Maggiore



Aglianico
Dal Re DOC

Ingredienti

PER LO GNOCCHETTO:

500 gr. di patate
250 gr. di farina
1 tuorlo
sale fino q.b.
noce moscata q.b.
parmigiano

PER GAMBERI E POMODORINI:

320 gr. di gamberi
100 gr. di pomodorini ciliegino
1 spicchio d'aglio
olio q.b.

PER SALSA AL CANESTRATO:

30 gr. di burro
30 gr. di farina
250 gr. di latte
noce moscata q.b.
sale fino q.b.
canestrato a piacere

Preparazione

1. Lavare le patate e infornare a 180°.
2. Preparare l'impasto; su una spianatoia mettere le patate e la farina setacciata. Aggiungere il tuorlo, il sale, il parmigiano e la noce moscata.
3. Dopo aver lavorato l'impasto far riposare l'impasto.
4. Formare gli gnocchetti.

1. Pulire i gamberi.
2. Lavare e tagliare a cubetti i pomodorini.
3. Rosolare aglio e olio in una padella, e aggiungere i pomodorini e i gamberi.
4. Aggiustare di sale e correggere con bisque di gamberi.

1. Fondere il burro con la farina, girando con una frusta.
2. Aggiungere il latte (precedentemente scaldato).
3. Aggiungere noce moscata, sale e canestrato (sciolto a bagno maria), girando sempre con la frusta.

Cuocere gli gnocchetti, mantecare con il preparato e servire su salsa al canestrato.

Informazioni Nutrizionali