



GNOCCHI, PORRI E GAMBERI

(dose per 4 persone)

Sgusciare 250 gr. di gamberi e tagliarli a pezzetti. Affettare finemente un porro di media grandezza e tagliare a listerelle 2 zucchine piccole. In una padella saltare il porro in olio d'oliva e dopo un paio di minuti unire le zucchine. Cuocere mescolando per 4-5 minuti poi aggiungere 200 gr. di passata di pomodoro e una manciata di pomodori ciliegini tagliati a metà e liberati dai semi. Salare e continuare la cottura per altri 5 minuti. In ultimo aggiungere i gamberetti ed una macinata di pepe bianco. A parte far bollire 1 Kg. di gnocchi di patate, scolarli e condirli con il sugo preparato. Una volta impiattato, spolverare con prezzemolo tritato fresco.

(Ricetta di Gabriella pubblicata su "La Sentinella del Canavese" – 2011)