

GNOCCHETTI DI PATATE

COZZE E POMODORINI



Demetra
verdure cotte
all green company

Pixelicious

GNOCCHETTI DI PATATE CON COZZE E POMODORINI

RICETTA DI SARA SGUERRI IN COLLABORAZIONE CON DEMETRA VERDURE COTTE

INGREDIENTI

(senza uova - per 4 persone - 150/160 gnocchetti)

Prodotto	Quantità
Patate Demetra Verdure Cotte	830 gr.
Farina	250 gr. più quella per la spianatoia
Olio extra vergine di oliva	1 cucchiaino
Cozze fresche	1,2 kg
Vino Bianco	1 bicchiere
Pomodorini di Pachino	500 gr.
Mazzetto di prezzemolo	1
Sale	quanto basta
Pepe	quanto basta

PREPARAZIONE

Prendete le patate già cotte a vapore e tritatele utilizzando uno schiacciapatate, raccogliendole in una ciotola capiente. Unite la farina, un paio di pizzichi di sale e l'olio ed impastate bene fino ad ottenere un impasto liscio, quindi formate un panetto rettangolare ed infarinatelo ancora. Dal panetto ritagliate delle "fette" utilizzando una spatola o un coltellino; ricavate da ogni "fetta" dei filoncini lunghi e cilindrici, dal diametro di circa 2 cm, operando sul piano di lavoro ben infarinato e, sempre usando la spatola o il coltellino, ritagliate dei pezzetti di impasto lunghi circa 2 cm. Infarinateli ancora uno ad uno e teneteli da parte, in fresco.

Mettete sul fuoco una casseruola con abbondante acqua.

Pulite bene le cozze eliminando la barba e raschiando i gusci più sporchi con una spazzolina, quindi fatele aprire in una casseruola assieme a due spicchi d'aglio ed un filo d'olio, coprendo; dopo pochi minuti, che le cozze saranno aperte, sfumate con il vino bianco.



Azienda Agricola Demetra Verdure Cotte
di Scannella Giovanni
Ufficio +39.0572.68264 Fax +39.0572.697029
Via di badia, 78 - Pistoia (PT) Italy
demetraverdure@gmail.com
www.demetraverdurecotte.it

Quando il vino sarà evaporato prelevate le cozze e tenetele da parte, eliminando quasi tutti i gusci; nella stessa casseruola fate cuocere i pomodorini tagliati in 4 spicchi ciascuno assieme all'acqua che le cozze avranno prodotto, unendo un pizzico di sale; dopo pochi minuti rimettete le cozze nella casseruola, amalgamate bene, pepate, spegnete il fuoco, unite il prezzemolo tritato ed eliminate gli spicchi d'aglio. Quando l'acqua sarà bollente salatela, lessatevi gli gnocchetti e prelevateli con una schiumarola non appena saliranno a galla; poneteli direttamente nella casseruola con il sugo di cozze e pomodorini, fateli saltare giusto un attimo e serviteli subito.

