

---

## Gnocchetti a colori

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Il colore è fondamentale in cucina. Anche i piatti meno saporiti, possono essere apprezzati maggiormente se si presta attenzione alla scelta cromatica. L'impatto visivo, infatti, precede in ordine di tempo l'olfatto e il gusto, pertanto l'utilizzo di ingredienti colorati, anche solo per la presentazione, può invogliare, grandi ma soprattutto piccini, all'assaggio. La ricetta proposta in verità non ha molto bisogno di ingredienti con tinte supplementari nella presentazione, poiché racchiude in sé moltissimi colori. **INGREDIENTI** per 4 persone Per gli gnocchi verdi al salmone: 500 grammi di patate, 100 grammi di spinaci, 200 grammi di trancio di salmone, 150 grammi di farina, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, q.b. di sale. Per la salsa: 1 piccolo porro, 20 pomodorini ciliegia, 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva, 150 grammi di gamberi, q.b. di sale e pepe. Per la presentazione: 4 gamberi interi, 4 pomodorini ciliegia, un filo d'olio, 1 mazzetto di aneto. **PREPARAZIONE** Per gli gnocchi verdi al salmone: spargere la farina su un piano di lavoro e porvi sopra le patate schiacciate con lo schiaccia-patate, il parmigiano grattugiato e, per conferire agli gnocchi il colore verde, gli spinaci lessati, scolati e frullati. Regolare di sale, quindi iniziare a lavorare con le mani l'impasto fino ad ottenere un composto omogeneo. Preparare dei serpentoni di pasta di non più di 2 centimetri di diametro, appiattirli con la mano e sistemare nel centro una strisciolina di salmone di sezione quadrata di circa 5-6 millimetri. Chiudere intorno la pasta e creare nuovamente un serpentone a sezione circolare. Tagliate tanti cilindri di circa due centimetri ed otterrete così degli gnocchi verdi con al centro il salmone che distribuirete su un vassoio spolverato di farina. Per la salsa: dopo aver lavato il porro, tagliarlo a rondelle e farlo appassire in tre cucchiaini di olio extravergine d'oliva, unire i gamberi che avrete precedentemente lessato e sgusciato, quindi i pomodorini tagliati a metà e regolare di sale e di pepe. Lessare gli gnocchi in acqua salata, scolarli appena salgono a galla e passarli nella salsa. **PRESENTAZIONE** Servire ben caldi e decorare ogni piatto con un gambero lessato ma non sgusciato, il pomodorino tagliato a dadini e un ciuffetto di aneto, terminare con un filo di olio extravergine d'oliva. Cristina Orlandi