
Gnocchetti con pomodori ciliegini, gamberetti e rucola

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Davvero delizioso, gustoso e profumato, un piatto completo ricco di sapore

Una pasta con un sugo di pesce! Mi son messo ad elaborare qualcosa di semplice ma gustoso, per primo ho scelto il tipo di pasta, degli gnocchi di patate, in particolare quelli d'annunziani che sono un po' più piccoli ma più lunghi dei nostri tipici genovesi, poi per il pesce la vista di alcuni gamberetti della riviera veramente belli mi ha fatto subito decidere, come condimento poi ho optato per un sugo con pomodori secchi, nella fattispecie per dei ciliegini semi secchi che son così morbidi che si sciolgono in bocca, mancava solo un tocco di colore e amaro insieme, in questo caso mi è venuto incontro il mio terrazzo, la rucola che coltivo faceva capolino dal vaso, diceva mangiami.... e così è finita nel piatto al posto del prezzemolo.

La ricetta era pronta, gli ingredienti anche, mi son messo quindi sotto e ho preparato il tutto, in un attimo il sugo era pronto, gli gnocchi anche, ho quindi impiattato e fotografato come al solito il tutto e finalmente era arrivato il momento di gustare questi gnocchetti con pomodorini semi secchi, gamberi e rucola, cosa dire in merito? Davvero deliziosi, gustosi e profumati, un piatto completo ricco di sapore che è logicamente finito in un baleno!

Ecco quindi la ricetta per preparare questo ottimo e semplice primo.

Ingredienti per due persone

200 gr di gnocchetti d'annunziani

200 gr di gamberetti rosa della riviera

100 gr di pomodori ciliegini semiseccchi sott'olio

un mazzetto di rucola

Olio evo

uno spicchio d'aglio

sale

alcune foglie di basilico

Sgusciare i gamberetti ed eliminare l'intestino nero interno, quindi metterli da parte. Lavare e tritare la rucola, io me la coltivo sul terrazzo in vaso così l'ho sempre pronta e fresca. Sgocciolare i pomodori ciliegini semiseccchi e quindi tagliarne a spicchi la metà.

Far andare l'aglio in padella con quattro cucchiaini d'olio evo, quando lo spicchio ha preso colore eliminarlo, aggiungere quindi i pomodori, far cuocere a fiamma moderata per alcuni minuti, quindi aggiungere i gamberetti e aggiustare di sale, cuocere per alcuni minuti, quindi spolverare con un po' di rucola, terminare la cottura per un altro minuto.

Cuocere gli gnocchi d'annunziani in abbondante acqua salata e quando vengono a galla scolarli e farli saltare velocemente nella padella col sugo. Servire al centro del piatto, quello che ho usato io e vedete nella foto è di [Omada design](#), e decorare con po' di rucola tritata e un ciuffo di basilico.

Buon appetito a tutte e tutti con questi gustosissimi gnocchi con sugo di mare.

Dal blog <http://lapiccolacasa.blogspot.it/>