

GNOCCHETTI DI PATATE CON SCAMPI

INGREDIENTI (4 PERSONE)

Per gli gnocchetti:

- 600 g di patate
- 80 g di farina tipo "00"
- 1 uovo
- sale

Per il sugo:

- 800 g di scampi freschi

- 300 g di pomodori ramati
- 1 bicchierino di vodka secca
- una manciata di origano fresco
- olio extravergine di oliva
- peperoncino macinato
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di prezzemolo
- sale

DIFFICOLTÀ: media

TEMPO: 30 minuti la preparazione - 1 ora e 5 minuti la cottura

CALORIE: 478 per porzione

PREPARAZIONE: **1)** Per gli gnocchetti, far bollire le patate per 30 minuti, sbucciarle ancora calde, passarle nello schiacciapatate e poi impastarle con la farina, l'uovo e 1 cucchiaino di sale; infine stendere l'impasto e tagliarlo a pezzettini fino a formare dei piccoli gnocchetti; tenere in frigorifero. **2)** Per il sugo, sguocciare gli scampi; cuocere i pomodori a vapore per 10 minuti, togliere la pelle e tritare nel mixer la polpa; far soffriggere 3 cucchiai di olio con l'aglio tritato, aggiungere gli scampi puliti, far cuocere per 3 minuti e poi sfumare con la vodka e lasciarla evaporare a fiamma viva. **3)** Unire la polpa di pomodoro frullata, un pizzico di sale e di peperoncino e l'origano fresco; far cuocere per circa 15 minuti fino a quando il sugo si sarà addensato. **4)** Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata e scolarli con un mestolo forato quando vengono a galla; trasferirli direttamente nella padella del sugo e farli mantecare per pochi minuti; servire subito aggiungendo un pizzico di prezzemolo tritato.

ELIORO

Vitigni: CHARDONNAY
Denominazione: LANGHE
CHARDONNAY DOC
Regione: PIEMONTE
Produttore: CORDERO
DI MONTEZEMOLO
Sito: www.corderodimontezemolo.it



Uno dei più interessanti bianchi piemontesi. Colore giallo carico, dorato; naso tropicale di agrumi, pompelmo, banana e rovere dolce. In bocca è grasso, potente e fresco dal finale lungo e persistente.

