

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



# Gnocchi

DI PATATA

## GNOCCHI DI PATATA CON SPINACI *con* SUGHETTO DI PESCATRICE e POMODORINI PACHINO

**720 g di Gnocchi di patata con spinaci**  
**100 g di olio extravergine di oliva**  
**5 g di aglio, 80 g di prezzemolo**  
**400 g di pomodorini pachino**  
**600 g di coda di pescatrice**  
**70 g di vino bianco**  
**sale, pepe bianco**

Ass. Cuochi di Brindisi

Pulite e tritate l'aglio e il prezzemolo. Lavate e tagliate i pomodorini in 4 spicchi. Pulite, spellate, sfilettate e tagliate a cubetti la pescatrice.

In una padella versate l'olio, fatelo riscaldare e aggiungete l'aglio e metà prezzemolo. Unite 1/3 di pescatrice e fatela soffriggere. Bagnate con vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete i pomodorini, salate e fate cuocere per circa 10 minuti. Unite il resto del pesce e continuate a cuocere per altri 5 minuti a fuoco lento.

Cuocete gli Gnocchi di patata con spinaci in abbondante acqua bollente salata, colateli e versateli nella padella con la salsa preparata. Saltate il tutto lasciando insaporire gli Gnocchi di patata. Servite aggiungendo l'altra metà di prezzemolo tritato e una macinata di pepe bianco.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto