

Gnocchi con pesto di pistacchio, zucchine, gamberi rossi di Mazara



Ricetta per cinque persone

1 kg di gnocchi

1 kg di gamberi rossi di Mazara

250 g di pesto di pistacchio come ricetta già fatta nelle nostre ricette precedenti

500 g di zucchine verdi

1 spicchio d'aglio

1/2 cipolla

Olio Evo q.b.

Sale q.b.

Un ciuffo di prezzemolo

In un tegame, mettiamo un giro d'olio evo, uno spicchio d'aglio e una punta di peperoncino. Chiudiamo con MC, e facciamo rosolare l'aglio. Trascorso circa tre minuti mettiamo dentro le carapace e le teste dei gamberi, copriamo ancora con MC e facciamo rosolare per cinque minuti. Mettiamo mezzo bicchiere di brandy, facciamo evaporare, spegniamo il

gas, alziamo le teste e i carapaci, pressandoli bene in modo che fuoriesce tutto il fondo di cottura all'interno del tegame.

A questo punto ,dopo aver eliminato le teste e i carapaci mettiamo dentro la polpa dei gamberi e facciamo rosolare, poi li alziamo e li appoggiamo in un piatto.

Nello stesso tegame mettiamo dentro le zucchine tagliate a cubetti, li facciamo rosolare per qualche minuto sempre coprendo con MC.

Solleghiamoli dal tegame e li appoggiamo in un piatto. A questo punto all'interno del tegame mettiamo dentro 500 ml d'acqua, aggiustiamo di sale, copriamo con MC E facciamo scaldare fino a quasi ebollizione.

Mettiamo dentro gli gnocchi e facciamo cuocere per cinque minuti quindi spegniamo il gas.

Scopriamo e mettiamo dentro il pesto di pistacchio, mescoliamo e aggiungiamo la polpa di gamberi, le zucchine appassite e continuiamo a mescolare. A questo punto impiattiamo, decoriamo a piacere.

Paolo Fugali