



Gnocchi di patate al salmone e pesto

Tempo: 15 min

Difficolta': 1

Prodotto: Filetto di Salmone al Naturale

Ingredienti per quattro persone

- 800 g di gnocchi di patate
- 1 confezione di Filetto di Salmone al Naturale Rio Mare da 150 g
- 100 g di fagiolini fini
- 2 cucchiari di pesto al basilico
- sale

Procedimento

1. Pulisci i fagiolini ed elimina le estremita', tagliali a pezzetti di 3-4 cm circa. Cuocili in abbondante acqua bollente salata per 4-5 minuti, unisci gli gnocchi e scolali man mano che vengono a galla.
2. Versa gli gnocchi in una terrina, unisci il pesto e il salmone al naturale scolato e spezzettato. Mescola delicatamente, aggiungendo se occorre un po' d'acqua di cottura degli gnocchi. Servi ben caldo.

Per preparare il pesto in casa: lava 120 g di basilico, asciugalo delicatamente, spezzettalo con le mani e mettilo in una terrina. Aggiungi l'olio d'oliva extravergine, 1 spicchio d'aglio tritato finemente (facoltativo), 15 g di parmigiano e 15 g di pecorino. Lavora tutto con il pestello fino a ottenere un composto omogeneo.



Le Ricette di Rio Mare PER TUTTE LE OCCASIONI

Il consiglio dello Chef

I grandi chef hanno sempre dei piccoli trucchi per trasformare una semplice ricetta in un piccolo capolavoro di gusto. Quali? Controllare di avere a disposizione gli strumenti e gli ingredienti giusti e compiere tutti quei piccoli gesti che aiutano la creatività in cucina.

Scopri i segreti di Rio Mare!

Patata

La patata si presta a diverse ricette. Per ognuna, cambia la preparazione. Se devi schiacciarle o condirle in insalata, falle lessare con la buccia immergendole in acqua fredda. Per friggerle e arrostarle, sbucciale e tienile in acqua fredda fino al momento della cottura.

Pesto

Puoi sostituire i pinoli con lo stesso quantitativo di anacardi.

Basilico

Come per la maggior parte delle erbe aromatiche, il basilico sprigiona il meglio del suo aroma utilizzato a crudo; ricorda di aggiungerlo alle pietanze calde solo a fine cottura.