

Gnocchi cremosi con gamberi e lemon grass



Ingredienti

- Ingredienti per gli gnocchi
- 1 kg Patate
- 300 g circa farina
- Ingredienti per il condimento
- 250 g gamberi puliti
- 1 spicchio piccolo aglio
- 50 g parmigiano grattugiato
- 50 g panna fresca
- 50 g latte
- 1 cucchiaino lemon grass foglie CANNAMELA
- 10 g olio extravergine d'oliva
- qb sale



Porzioni
6 persone



Portata
Primo



Tempo
45 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In padella,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
422.16*



Preparazione

- 1** Gnocchi: lessare le patate in abbondante acqua salata, sbuciarle e passarle calde nello schiacciapatate. Aggiungere subito la farina, il sale ed impastare velocemente. Dividere l'impasto a filoncini. Ricavare dei tocchetti di 2 cm l'uno.
- 2** Passare delicatamente gli gnocchi sui rebbi di una forchetta e adagiarli su un canovaccio spolverizzato con farina.
- 3** Scaldare la panna con il lemon grass CANNAMELA, lasciare in infusione per 15 min, poi aggiungere il formaggio grattugiato e il latte.
- 4** Cuocere per 3-4 min in padella in pochissimo olio i gamberi con l'aglio, poi eliminarlo. Aggiungere i gamberi al sugo di panna.
- 5** Cuocere gli gnocchi nell'acqua bollente salata con 1 cucchiaio di olio, scolarli man mano che salgono a galla e passarli in padella nel sugo di gamberi (eventualmente aggiungere qualche cucchiaio di acqua di cottura).
- 6** Cospargere gli gnocchi con lemon grass CANNAMELA e servire.