



Gnocchi di patate con vongole e pomodorini

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

800 G DI GNOCCHI,

1 KG. DI VONGOLE, 300 G DI POMODORI PACHINO, ½ BICCHIERE DI VINO BIANCO, 2 SPICCHI DI AGLIO, UN CIUFFO DI PREZZEMOLO, 1 PEPERONCINO ROSSO, OLIO EXTRA VERGINE, SALE E PEPE Q.B.

Pulite le vongole e spurgatele in acqua fredda per un paio d'ore almeno. In un tegame imbiondite gli spicchi di aglio in abbondante olio e saltate le vongole, fino alla loro completa apertura.

Teneteli sul fuoco alto per alcuni minuti, aggiungetevi sale e pepe, quindi, il vino bianco. A fine cottura insaporite con il peperoncino ed il prezzemolo tritato. Tagliate a metà i pomodori pachino e uniteli alle vongole. Tuffate pochi gnocchi per volta in acqua bollente salata, prelevateli con una schiumarola man mano che risalgono a galla e passateli direttamente nella padella con il sugo ottenuto