



Gnocchi con pesto, gamberoni e aragosta

Ingredienti: (per 4 persone)

- 1/2 kg di gamberoni sgusciati
- 1 aragosta
- 1/2 kg di gnocchi freschi
- pesto già pronto.

Procedimento

Immergere l'aragosta in acqua in ebollizione salata, cuocendola per circa 15 minuti. Lasciarla raffreddare nel suo brodo, poi affettarla.

In una padella antiaderente preparare un soffritto con olio, aglio, carota, sedano, cipolla e mettere quindi a cuocere i gamberoni, e alla fine della cottura aggiungere l'aragosta.

Appena pronti, versare il tutto in una capiente zuppiera. Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli al dente e versare nella zuppiera, aggiungendo del pesto fresco, amalgamare il tutto.

Essendo un piatto abbastanza completo, suggerisco di accompagnarlo con un'insalata di patate bollite, condite con finocchio fresco, uova sode e capperi.

