Pomì
O Così. O Pomì.

Gnocchi cremosi ai gamberi

Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Formaggio spalmabile: 100 gr
- Gamberetti sgusciati (freschi o surgelati): 300 gr
- Gnocchi di patate: 500 gr
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Sale: q.b.
- Vino bianco: mezzo bicchiere

Preparazione

Gli **gnocchi cremosi ai gamberi** sono uno dei miei primi preferiti. Sono un piatto molto gustoso e raffinato ma di una semplicità unica, si preparano in pochi minuti e con pochi e semplici ingredienti, senza panna, sono cremosissimi!

Gli gnocchi cremosi ai gamberi sono molto semplici e veloci da preparare, come prima cosa versate l'olio extra vergine di oliva in una padella, aggiungete i due spicchi di aglio sbucciati, il peperoncino e fate rosolare. Unite quindi i gamberetti sgusciati, sfumate con il vino bianco, aggiungete la ***Passata Classica Pomì***, eliminate aglio e peperoncino e continuate la cottura per 3-4 minuti.
Cuocete gli gnocchi e scolateli al dente tenendo da parte un po' di acqua di cottura. In un tritatutto mettete i gamberetti (se volete lasciatene qualcuno intero da parte) insieme al liquido di cottura, il formaggio spalmabile, un po' di acqua di cottura degli gnocchi e tritate il tutto fino ad ottenere una crema omogenea.
Rimettete gli gnocchi nella pentola e conditeli con la **crema ai gamberi**, i gamberetti tenuti da parte, insaporite con del pepe nero e versate un altro po' di acqua di cottura se necessario. Impiattate gli gnocchi cremosi ai gamberi e gustateli ben caldi, sono saporiti e cremosissimi!

For this recipe we used:

Passata Classica 2 cucchiai