

Gnocchi e cozze

Ingredienti per 4 persone:

per gli gnocchi

1 kg. di patate

300 gr.di farina

1 bustina di zafferano

1 uovo

per il condimento:

500 gr.di cozze

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

2 cucchiai di olio evo

1 spicchio di aglio

1 pomodoro maturo

1 peperoncino piccante tritato

sale

Preparazione

Immergete le patate in acqua fredda, lessatele per circa 25-30 minuti e passatele allo schiacciapatate. Aggiungete la farina, la bustina di zafferano, l'uovo e impastate bene. Ponete l'impasto su un piano da lavoro infarinato, formate dei filoncini di 2 cm.. Tagliateli a tocchetti, formate gli gnocchi e sistemateli mano a mano su un telo infarinato.

Eliminate le barbette alle cozze, raschiatele bene e lavatele abbondantemente sotto l'acqua. Mettetele in una padella con lo spicchio d'aglio, copritele e fatele aprire a fiamma vivace.

Lasciatele intiepidire e togliete la maggior parte dei gusci, lasciando soltanto i più belli. Filtrate il liquido di cottura e tenetelo da parte.

Scaldate l'olio in una padella, aggiungete le cozze, il loro liquido di cottura filtrato in un colino a maglia fine, il pomodoro a dadini, il peperoncino e il prezzemolo, salate e fate saltare 2 minuti.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata e, mano a mano che vengono a galla, scolateli con una schiumarola e versateli

nella padella con il condimento.

Fate insaporire mescolando delicatamente, quindi serviteli avendo cura di mettere in ogni piatto qualche cozza con la conchiglia.