



INFORMAZIONI SUL PRODOTTO

GNOCCHI DI PATATA

Tempo di cottura: 1-2 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 16%
Porzioni per cartone (10 kg): 55

GNOCCHI DI PATATA CON SPINACI

Tempo di cottura: 1-2 minuti
da che l'acqua riprende il bollore.

Resa dopo la cottura: 20%
Porzioni per cartone (10 kg): 55

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

Per evitare la rottura degli Gnocchi
vi consigliamo sempre di cuocerne
pochi per volta.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Gnocchi

DI PATATA

GNOCCHI DI PATATA *alla* TENERA ASCOLANA *e* SGOMBRO

720 g di Gnocchi di patata
25 g di olio extravergine di oliva
150 g di olive tenere ascolane in salamoia
200 g di sgombro fresco
50 g di vino bianco
2 spicchi d'aglio
sale, pepe bianco macinato
4 piccoli pomodori rossi

Chef Alessandro Pazzaglia /
Ass. Cuochi di Ascoli Piceno

In un saltiere con l'olio fate dorare l'aglio finemente tritato, unite la polpa di sgom-bro fresca sminuzzata e aggiustate di sale e pepe. Cuocete alcuni minuti a fuoco moderato e poi bagnate con il vino bianco che farete evaporare accuratamente. A questo punto unite le olive ascolane lavate, denocciolate e tagliate a julienne fine.

Fate insaporire la salsa.

Cuocete gli Gnocchi di patata in abbondante acqua bollente salata, saltateli in padella e conditeli con la salsa ottenuta in modo che si amalgami perfettamente. Disponete su un piatto guarnendolo con una rosellina ricavata dal pomodoro e servite subito.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto