



Gnocchi ai frutti di mare

Ingredienti

1 kg cozze (muscoli)
250 gr arselle
una manciata di vongole
1 spicchio d'aglio
300 gr pomodorini gialli
1 kg gnocchi
olio
sale

Questa ricetta nasce per puro caso un giorno che mio marito si ritira a casa con dei pomodorini gialli del Vesuvio, il famoso piennolo (eccolo per chi non lo conosce.).



Ma andiamo avanti. Ecco la ricetta:

pulire le cozze, prenderne 700 gr, scaldarle e tenere un po' d'acqua; mentre le cozze si aprono preparare il sugo con i pomodorini: mettere un pezzetto d'aglio, fare soffriggere e unire i pomodori. Lasciare cuocere, aggiungendo un po' d'acqua di cottura delle cozze, ovviamente filtrata. Togliere le cozze dalle bucce e metterle nella padella dei pomodorini poi prendere una padella, mettere un pezzetto d'aglio e olio e versare le arselle lavate; attendere che si aprano e unirle ai pomodorini. Procedere nello stesso modo con le vongole e le cozze rimaste. Io tolgo le bucce delle cozze e delle vongole e come noterete non salo il sugo, ma assaggio prima perché spesso i frutti di mare salano loro stessi il sugo. Se piace potete anche mettere del peperoncino. Il sugo é pronto.