

Gnocchi broccoli e salsiccia cremosi - Il Ricettario di Bianca



Ingredienti

- 600 g di gnocchi di patate
- 10-12 cimette di broccoli lesse
- 2 salsicce senza budello
- Vino bianco per sfumare
- 2 cucchiaini di formaggio spalmabile
- 2 cucchiaini di grana/parmigiano
- Sale

Gli gnocchi broccoli e salsiccia cremosi sono l'ideale per gustare qualcosa di buono e salutare. Se sono già pronti gli gnocchi e i broccoli già lessi, ci vuole un attimo per gustare questo piatto cremoso.

In più contengono un numero ragionevole di calorie senza perderne in gusto. Quando si preparano i broccoli lessi si possono anche congelare e per questa ricetta non resterà che farli scongelare, frullare ed aggiungerli alla padella con la salsiccia.

Ecco come si realizzano gli gnocchi broccoli e salsiccia cremosi

per realizzare gli gnocchi broccoli e salsiccia inizia rosolando in una padella antiaderente per 5 minuti la salsiccia senza budello (se vuoi puoi aggiungere anche dell'olio extravergine d'oliva).

Quando risulta ben rosolato sfuma con vino e cuoci per altri 5 minuti. In un contenitore stretto e alto

frulla i broccoli lessi lasciando da parte 2-3 cimette che ti serviranno per la decorazione.

Aggiungi i broccoli frullati ed aggiusta di sale (nella salsiccia già c'è del pepe, ma se ti piace puoi aggiungerne ancora).

Lessa in acqua salata gli gnocchi seguendo le indicazioni sulla confezione (di solito devono cuocere 2-3 minuti da quando riprende il bollore e salgono a galla), scolali passando gli gnocchi nella padella con broccoli e salsiccia ma tieni da parte un po' di acqua di cottura che potrebbe servire per stemperare la crema di broccoli.

Mescola tutto, aggiungi il formaggio spalmabile a fiamma spenta, impiatta e cospargi di formaggio grattugiato: gli gnocchi broccoli e salsiccia cremosi sono pronti!