

GNOCCHI DI PATATE CON SEPPIOLINE E PESTO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di gnocchi di patate,
- 500 g di sepioline (senza tentacoli),
- 200 g di pomodori freschi,
- 10 g di pinoli,
- 4 gherigli di noci,
- 30 foglie di basilico,
- 200 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 scalogno,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo,
- sale.

Sbollentate i pomodori, sbucciateli, privateli dei semi e tagliateli a dadini.

Riducete le sepie a striscioline.

Fate appassire uno scalogno, tritato, in due cucchiaiate di olio.

Unitevi le sepioline e i dadini di pomodoro e cuocete per circa 3 minuti.

Completate con una cucchiaiate di prezzemolo tritato; salate.

Passate al mixer il basilico con le noci, i pinoli, uno spicchio d'aglio, l'olio e il sale.

Cuocete gli gnocchi, scolateli quando vengono a galla e conditeli con il pesto così preparato e con le sepioline.