

# GNOCCHI ROSA E GAMBERETTI

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di patate,
- 350 g di farina,
- 1 uovo,
- 1/2 bicchiere di passata di pomodoro,
- 300 g di gamberetti,
- 2 spicchi di aglio,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lavate e lessate le patate, sbucciatele, passatele allo schiacciapatate, unite la farina, l'uovo, il pomodoro e impastate. Fate dei salamini e tagliateli a tocchetti di 2 cm.

Passateli sui rebbi di una forchetta facendo una leggera pressione e avrete così un buco all'interno e delle righe all'esterno.

Gli gnocchi devono essere lessati subito in abbondante acqua salata.

Mettetene nell'acqua pochi alla volta e quando vengono a galla toglieteli con una schiumarola.

Fate saltare in abbondante burro, per un minuto i gamberetti con l'aglio schiacciato.

Salate e pepate.

Versate sugli gnocchi rosa bollenti e servite subito.