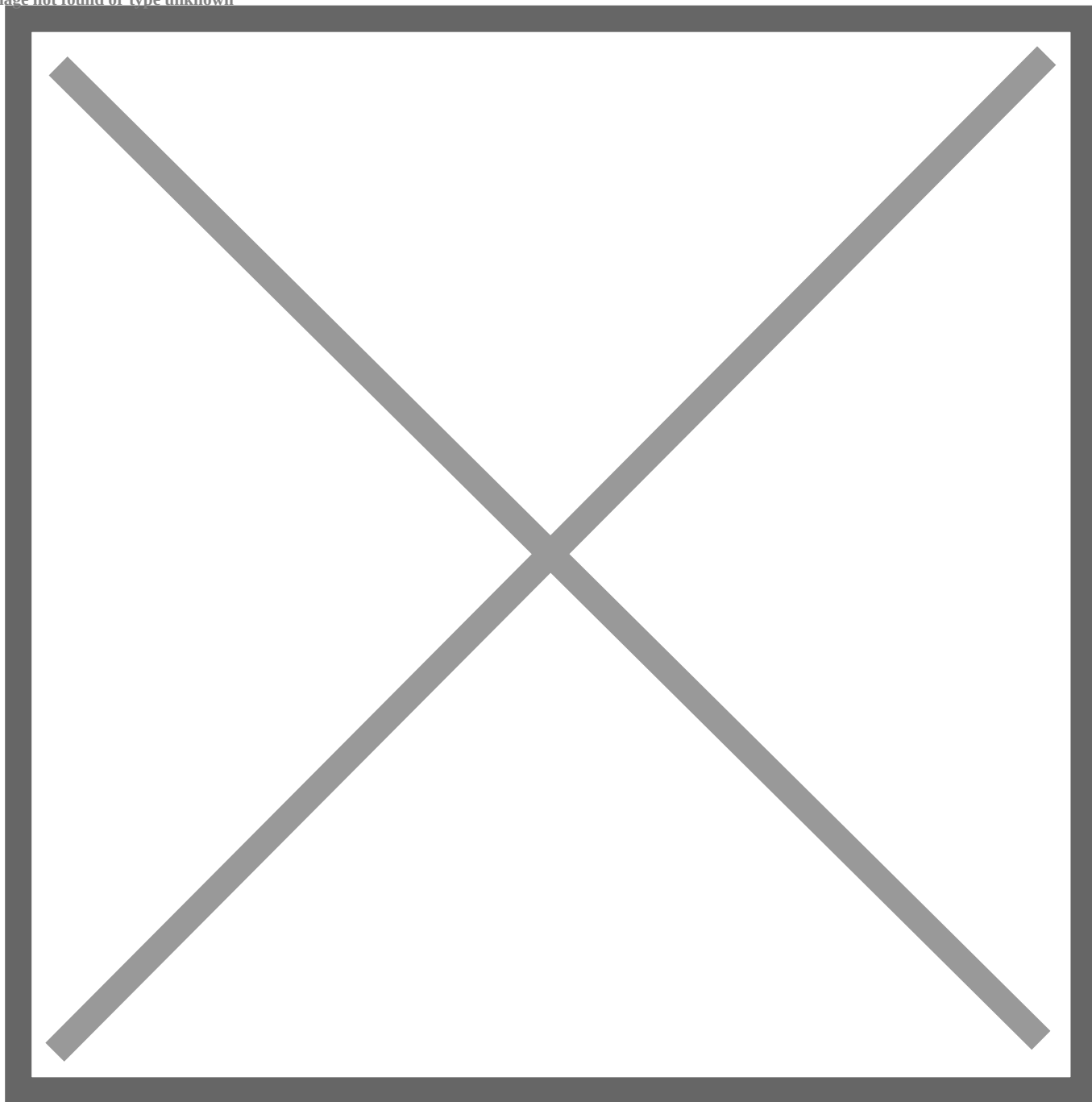


Gnocchetti di patate con crema di melanzane e cozze

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 500 g di gnocchetti di patate
- 15-20 cozze

- 2 melanzane piccole
- 8-10 pomodorini
- Aglio
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Esecuzione

Lessare le melanzane in abbondante acqua salata, spellarle, aggiungere aglio, prezzemolo e pepe e frullare tutto nel mixer con olio extravergine di oliva. In una padella fare aprire le cozze con qualche pomodorino e dell'olio extravergine di oliva: quando saranno completamente dischiuse, aggiungere la crema di melanzane e gli gnocchetti appena lessati, saltare per un paio di minuti e servire con prezzemolo fresco.