



GNOCCHI DI PANE, BARBABIETOLA E FRUTTI DI MARE





2 confezioni da 300 g Frutti di Mare Arbi

180 g barbabietole già cotte

200 g pane senza crosta

1 uovo

INGREDIENTI

150 g latte

150 g farina

50 g parmigiano

20 pz filetti di alici sottolio

1 scalogno

prezzemolo, sale, pepe qb



- 1 Tagliamo a tocchetti il pane e poniamolo in una ciotola capiente, bagniamo quindi con il latte e con acqua in egual misura, lasciando riposare.
- 2 Soffriggiamo lo scalogno tritato e 4 filetti di alici per qualche secondo con un filo d'olio, aggiungendo le due confezioni di Frutti di Mare ancora surgelate. Cuociamo a fuoco moderato con coperchio per circa 10/12 minuti, aggiungendo 2 bicchieri d'acqua non appena i panetti dei Frutti di Mare si saranno sciolti.
- 3 A cottura ultimata, con l'aiuto di un setaccio, scoliamo il brodo e mettiamolo da parte. Sgusciamo i frutti di mare e poi tagliamoli finemente con il coltello insieme agli altri elementi.



- 4 Frulliamo con l'aiuto di un minipimer il pane ammolto, e uniamo la barbabietole già cotte tagliate a tocchetti, la farina, il parmigiano, l'uovo, il prezzemolo, sale pepe e frulliamo di nuovo. Aggiungiamo il trito di frutti di mare e le restanti alici a pezzetti e mescoliamo il tutto.
- 5 Con l'aiuto di 2 cucchiari formiamo delle quenelle, mettendole a bollire in una pentola con acqua. Una volta che gli gnocchi verranno a galla, scoliamoli con una schiumarola e adagiamoli su una teglia munita di carta da forno. Inforniamo a 180 °C con sale, pepe e un filo d'olio per 5 minuti in modalità statica.
- 6 Scaldiamo quindi il brodo messo da parte e versiamolo nei piatti di portata, aggiungendo tre gnocchi per ogni piatto, rifinendo con una spolverata di pepe e prezzemolo fresco tritato.

