

Gnocchetti al pesto e calamaretti

Venerdì 03 Giugno 2011 12:37

1 Kg. di gnocchetti di patate (chicche) 300 g. di calamaretti (puliti) 10 pomodorini di pachino (tagliati in 4) 70 g. di pesto alla genovese aglio tritato peperoncino in polvere brandy (q.b.) olio extra vergine di oliva Mettere in padella a rosolare olio , aglio e peperoncino; aggiungere i calamaretti far cuocere per 3 minuti salare. Sfumare col brandy continuare a cuocere per 10 minuti aggiungere i pomodorini a meta' cottura e dell'acqua se ce ne fosse bisogno(il sughetto deve restare abbastanza liquido). Cuocere i gnocchetti in abbondante acqua salata saltarli in padella aggiungendo il pesto. postata da Stefano Calendi