

Gnocchetti al salmone e tartufo



Ingredienti:

200 gr. di gnocchi
100gr. salmone affumicato
200 ml. di panna da cucina
4 cucchiaini di trito di tartufo
mezza cipolla
1 limone
olio
sale
pepe

Preparazione

Mettere a bollire l'acqua per gli gnocchi.

Nel frattempo in una padella antiaderente mettere un filo d'olio e far soffriggere la cipolla; quando sarà ben dorata aggiungere il salmone tagliato a pezzettini e far rosolare per pochi secondi; unire la panna da cucina e il trito di tartufo e lasciare insaporire gli ingredienti aggiustando di sale e pepe.

Amalgamare il tutto, aggiungere un pò di acqua di cottura degli gnocchi, mescolare e spegnere la fiamma.

Scolare gli gnocchi quando saranno pronti, versarli in padella e, su fiamma minima, mescolarli bene.

Buon San Valentino!

