

## Gnocchi broccoli, pomodorini e pesto

**Titolo:** Gnocchi broccoli, pomodorini e pesto alla genovese.

**Portata:** Primo.

**Numero persone:** 2

**Tempo di preparazione:** 20m

**Difficoltà:** Facile

**Vino:**

**Consigli:**

### Ingredienti:

- Gnocchi di patate

250g

- Broccoli

100g

- Pomodorini

8

- Pesto alla genovese

4 cucchiaini

- Erbe dei salassi (sale aromatizzato)

q.b.

- Olio EVO

q.b.

### Preparazione:

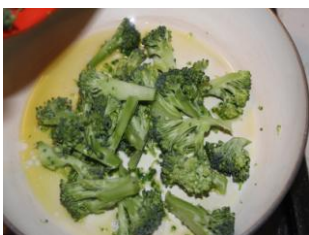
1 In una pentola mettere a bollire l'acqua per gli gnocchi. Nel frattempo, lavare i broccoli e i pomodorini.



2 Tagliare i broccoli grossolanamente e i pomodorini in 4.



3 Ungere una padella antiaderente con olio EVO, far soffriggere un minuto i broccoli. Quindi aggiungere 2-3 mestoli d'acqua, coprire con il coperchio e lasciarli cuocere per 3-5 minuti.



4 A questo punto aggiungiamo i pomodorini, un pizzico delle nostre erbe dei salassi e lasciare che i pomodorini rilascino un po' di liquidi (3-5 minuti, mescolando di tanto in tanto). Per completare il condimento, praticamente al termine della cottura giusto per riscaldarlo, aggiungiamo il pesto di basilico messo precedentemente da parte. Spegnerne il fuoco.



5 Saliamo l'acqua degli gnocchi, buttiamoli e non appena saliranno scolarli. Aggiungerli quindi in padella insieme al condimento, mescolando bene.



6 Servire e a piacimento completare la preparazione nel piatto con una bella spolverata di parmigiano grattugiato. BUON APPETITO!!!

