

## Ricetta gnocchi al pesto di rucola

### Ricetta gnocchi al pesto di rucola, procedimento



Con un frullatore preparare il pesto di rucola, mettendovi le foglioline di rucola sminuzzate, il parmigiano, le mandorle e l'olio.

Frullare fino ad ottenere una crema densa e vellutata



Intanto cuocere gli gnocchi e raccogliarli non appena affiorano in superficie. Metterli in un contenitore nel quale si è già sistemato una parte del pesto di rucola.

Mescolare e se necessario aggiungere un mestolino di acqua di cottura e a piacere dell'altro parmigiano.

Servire con una spolverata di parmigiano, una manciata di mandorle tritate e un filo d'olio.



### Consigli & curiosità sulla ricetta gnocchi al pesto di rucola

Gnocchi di patate con pesto di rucola e mandorle tostate, un primo piatto delicato e raffinato da preparare nel quotidiano ma anche per occasioni particolari. Al tempo di preparazione indicato va aggiunto l'eventuale preparazione degli gnocchi dei quali trovate la ricetta sul nostro sito visitando la pagina [ricetta gnocchi di patate](#)

Gli gnocchi al pesto di rucola si possono abbinare con dello [Chardonnay Doc Planeta](#) o in alternativa con del [Lugana Doc di Sirmione](#)