

## **Gnocchi di patate pesto di rucola e mandorle tostate**

### **Preparazione**

1. Mettere a bollire l'acqua e quando bolle aggiungere il sale
2. In una terrina mettere il pesto preparato secondo la ricetta che trovate sul nostro sito
3. Mettere gli gnocchi nell'acqua bollente ed aspettare che tornino a galla
4. Con una schiumarola raccogliere gli gnocchi e tuffarli nel pesto
5. Aggiungere l'olio, il parmigiano e le mandorle tostate e mescolare delicatamente

### **Consigli & curiosità**

Se non avete voglia o non avete gli ingredienti per preparare il vostro pesto, potete anche usarne uno già pronto ma che sia di qualità.

Potete accompagnare i vostri gnocchi con un ottimo vino bianco come il Trebbiano d'Abruzzo [Anima](#) della cantina Marramiero