

GNOCCHETTI CON TELLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pasta tipo gnocchetti di patate,
- 500 g di telline,
- 3 pomodori maturi,
- vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino,
- sale marino,
- prezzemolo tritato.

Dopo averle tenute in acqua fredda e sale, risciacquare e far aprire le telline; eliminare le valve e tenere il liquido. Far imbiondire nell'olio 1 spicchio d'aglio e 1 peperoncino; unire il liquido delle telline, far restringere; unire i pomodori spellati e tagliati a filetti; far insaporire e unire telline e prezzemolo tritato. Scolare gli gnocchi appena vengono a galla e mescolarli all'intingolo.