
GNOCCHETTI INTEGRALI ALLE COZZE E BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina integrale,
- 1 rosso d'uovo,
- 400 g di broccoli calabresi puliti,
- 400 g di cozze,
- 100 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 porro,
- 1 spicchio di aglio,
- 20 g di cerfoglio tritato.

Impastare la farina col rosso d'uovo, lavorarla bene fino a renderla compatta e omogenea e fare dei piccoli gnocchi. Nell'olio imbiondire l'aglio e far saltare le cozze coprendole con il coperchio perché si aprano; a metà cottura aggiungere il cerfoglio e finita la cottura ritirare dal fuoco.

Frullare il porro, tagliare i broccoli a quartini e sbollentarli, saltarli in padella con il porro finché sono quasi cotti.

Cuocere in acqua abbondante gli gnocchi, scolarli.

Amalgamare in padella cozze, broccoli e gnocchi, aggiungere il sale necessario e servire.