

GNOCCHI MARINARI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di gnocchi di patate,
- 200 g di tonno fresco,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 cucchiaio di basilico tritato,
- olio d'oliva,
- sale.

Tritate il tonno e saltatelo per qualche minuto in padella con l'olio e i capperi ben sciacquati.

Bagnate col vino bianco, fate evaporare e poi lasciate cuocere a fuoco lento.

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata.

Quando vengono a galla scolateli e conditeli facendoli saltare direttamente nella padella col tonno.

Spolverate col basilico tritato, aggiungete un filo d'olio se necessario e servite.