

## Gnocchi di riso con pesce e verdure *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Mettete a bagno per 12h gli gnocchi di riso, quindi prendetevi per tempo. Prendete tutte le verdure e tagliatele a julienne non troppo sottile; pulite le mazzancolle e le cozze. Fate cuocere gli gnocchi in acqua bollente finchè non vengono a galla. Una volta cotti getta teli in acqua fredda in modo da bloccarne la cottura. Ora in un wok molto capiente fate scaldare a fuoco altissimo 3-4 cucchiai di olio di sesamo. Quando l'olio sarà bollente gettatevi dentro tutte le verdure assieme e fatele saltare per bene finchè non perdono l'acqua. Allora salate e unite le cozze alle verdure. Fate saltare il tutto. Poco prima che le cozze si aprano, unite le mazzancolle e speziate il tutto con un po' di cumino e di zenzero. Quando le mazzancolle prendono colore unite gli gnocchi di riso e fate saltare tutto per un minuto e servite!

### Consigli

Se decidete di preparare gli gnocchi di riso in casa, tenete presente che dovete comprare una farina di riso glutinosa, che si rivela facile da lavorare e ottima per questo tipo di preparazione.

### Curiosità

E' possibile preparare gli gnocchi di riso anche a casa, lavorando la farina di riso con l'acqua a temperatura ambiente. Otterrete un composto dapprima molto coloso, quindi liscio ed omogeneo. Non vi resterà che lasciarlo riposare in frigo per almeno un'oretta, quindi che tirare la pasta ed ottenere dei favolosi gnocchi di riso.

### Informazioni

**Preparazione** 20 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Cozze** (1 manciata di cozze)

**Cipolle**

**Zucchine**

**Carote**

**Peperoni gialli**

**Peperoni rossi**

**Peperoni verdi**

**Sedano**

**Cumino** (cumino in polvere (kimion, non il cumino quello che si usa in montagna e che assomiglia come gusto al finocchio))

**Zenzero** (in radice o polvere)

**Salsa di soia**

**Olio di sesamo**

**Mazzancolle**

**Funghi shiitake**

