

## Gnocchetti col gransoporo *(Primi piatti asciutti)*



### Preparazione

Preparate gli gnocchi seguendo la nostra ricetta di base.

Preparate il sugo:

con un martello spaccate le chele ed eliminate i pezzi di guscio che si staccano.

Fate un trito di prezzemolo e aglio e soffriggetelo con abbondante olio.

Fate saltare le chele spaccate nel soffritto per qualche minuto e poi aggiungete la passata di pomodoro.

Fatele rosolare per 10 minuti in modo che i gusci lascino il sapore nel sugo, poi tirate fuori le chele dalla padella e spolpatele completamente eliminando i gusci.

Mettete a cuocere il gransoporo in una pentola d'acqua bollente per 10-15 minuti, poi tiratelo fuori, fatelo raffreddare, apritelo e spolpatelo.

Tutta la polpa delle chele e del gransoporo unitela al sugo di pomodoro, salate lievemente e date un tocco di zucchero.

Finite il sugo con una noce di burro e due foglie di basilico.

Mettete a cuocere gli gnocchi e quando saranno pronti conditeli con il sugo di granchio!

### Consigli

Vi consigliamo di abbinare agli gnocchetti con gransoporo tutta la freschezza di un vino rosato mediamente corposo.

### Curiosità

Oggi vi presentiamo uno dei piatti tradizionali della cucina marinara del Veneto: stiamo parlando degli gnocchetti accompagnati con il gransoporo.

### Informazioni

**Preparazione** 120 minuti

**Cottura** 90 minuti

**Dosi per** 2 persone

**Difficoltà** Difficile

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

**Gransoporo** (1 gransoporo femmina)

**Chele di granchio** 300 grammi

**Aglio** 1 spicchio

**Prezzemolo**

**Basilico**

**Sale**

**Zucchero**

**Olio extra vergine di oliva**

**Impasto per gli gnocchi**

**Passata di pomodoro** 250 millilitri