

# Gnocchetti allo zafferano con lupini e asparagi



Sperimentando ricette...

Esperimento n.1: gnocchetti allo zafferano. Ok, non mi sono inventata niente, ma proviamoli lo stesso.

Bene, ma... Come li condisco?!

Esperimento n.2: condimento. Asparagi e lupini... Staranno bene?!

Io dico di si, vediamo come prepararli, va:

## **Ingredienti:**

Per gli gnocchi:

- 1 kg di patate
- 300 gr di farina
- 1 uovo
- zafferano in polvere

Per il condimento:

- 600 gr di vongole lupini
- 6/7 asparagi verdi
- olio

- vino bianco
- aglio
- peperoncino
- sale
- prezzemolo

## Procedimento:

Per prima cosa prepariamo gli gnocchi: lessiamo le patate, le schiacciamo e lasciamo raffreddare. Su una spianatoia di legno facciamo la classica fontana con la farina e lo zafferano in polvere, aggiungiamo le patate schiacciate e l'uovo e impastiamo bene; se l'impasto risultasse troppo molle, aggiungiamo un po' di farina. Per fare gli gnocchetti, facciamo un lungo salsicciotto dal diametro di circa 1 cm e tagliamo a pezzettini. Quando i nostri gnocchetti sono pronti, spolverizziamo con poca farina e copriamo.



Ora bisogna preparare il condimento... □

Dopo aver fatto spurgare bene i lupini in acqua salata, li facciamo aprire in padella con uno spicchio d'aglio, prezzemolo e un filo d'olio. Una volta aperti li sgusciamo, filtriamo l'acqua di cottura e mettiamo tutto da parte.



Passiamo poi a pulire gli asparagi. Li peliamo con il pelapatate per circa 2/3 dal lato del gambo, lasciando la parte della punta intatta; togliamo l'ultima parte più dura e tagliamo a pezzetti. Nella stessa padella delle vongole, imbiondiamo l'aglio tritato in olio e qualche filetto di alici. Aggiungiamo un mestolo d'acqua e gli asparagi, facendoli andare per circa 10 minuti.

Passiamo a cuocere gli gnocchi in acqua bollente; sono pronti quando vengono a galla. A questo punto li scoliamo e li facciamo saltare nella padella con gli asparagi, aggiungendo le vongole, la loro acqua di cottura e, a piacere, un po' di peperoncino.

Serviamo con un ciuffetto di prezzemolo.