

GNOCCHI AL SALMONE E ROBIOLA FRESCA

INGREDIENTI

2 cucchiai Olio Extravergine D'Oлива

3 zucchine non troppo grandi

250 g salmone

1 mazzetto Prezzemolo

200 g robiola

2 cucchiaini Sale Grosso

2 rametti Timo

2 rametti Rosmarino

250 g gnocchi di patate

PREPARAZIONE

- Tagliate le zucchine a fettine e stufatele con un cucchiaino di olio, dovranno restare morbide.
- Cuocete il salmone con il rosmarino ed il timo (3/4 minuti per lato), in una padella antiaderente unta con un cucchiaio di olio.
- Tagliate il salmone a pezzetti.
- Lessate gli gnocchi in acqua bollente salata.
- Scolateli quando verranno a galla.
- Condite gli gnocchi con il salmone, le zucchine, la robiola fresca ed il prezzemolo tritato.