



## Gnocchi con Gamberi e Curry

Un piatto a base di **gnocchi** e **gamberi**, **facile** e **veloce** da preparare, se si usano **gamberi** congelati, scongelarli prima, nella ricetta i gamberi vengono **saltati** a crudo con i gnocchi, il tempo in cui si amalgama il tutto in **padella** i gamberi saranno **pronti**.

Senza **LATTOSIO**



**4**  
Porzioni



**10 min.**  
Preparazione



**8 min.**  
Cottura

### Ingredienti

600 GR	GNOCCHI
12	GAMBERI
20 GR	BURRO SENZA LATTOSIO
5 GR	CURRY
Q.B.	SALE, OLIO EXTRA VERGINE

### Procedimento

1

METTI L'ACQUA A BOLLIRE, NEL FRATTEMPO PULISCI I GAMBERI E TAGLIA LE CODE IN TRE PEZZI

2

QUANDO L'ACQUA BOLLE, METTI A CUOCERE I GNOCCHI, IN UNA PADELLA METTI IL BURRO, UN FILO D'OLIO, I GAMBERI E IL CURRY E ACCENDI A FUOCO BASSO

3

QUANDO I GNOCCHI GALLEGGIANO SCOLALI NELLA PADELLA, ALZA IL FUOCO, AGGIUNGI UN CUCCHIAIO DI ACQUA DI COTTURA E AMALGAMA BENE IL TUTTO E SERVI.

### Informazioni Nutrizionali

per porzione

CALORIE	PROTEINE	CARBOIDRATI	GRASSI
255	10,24 gr	49,92 gr	0,96 gr