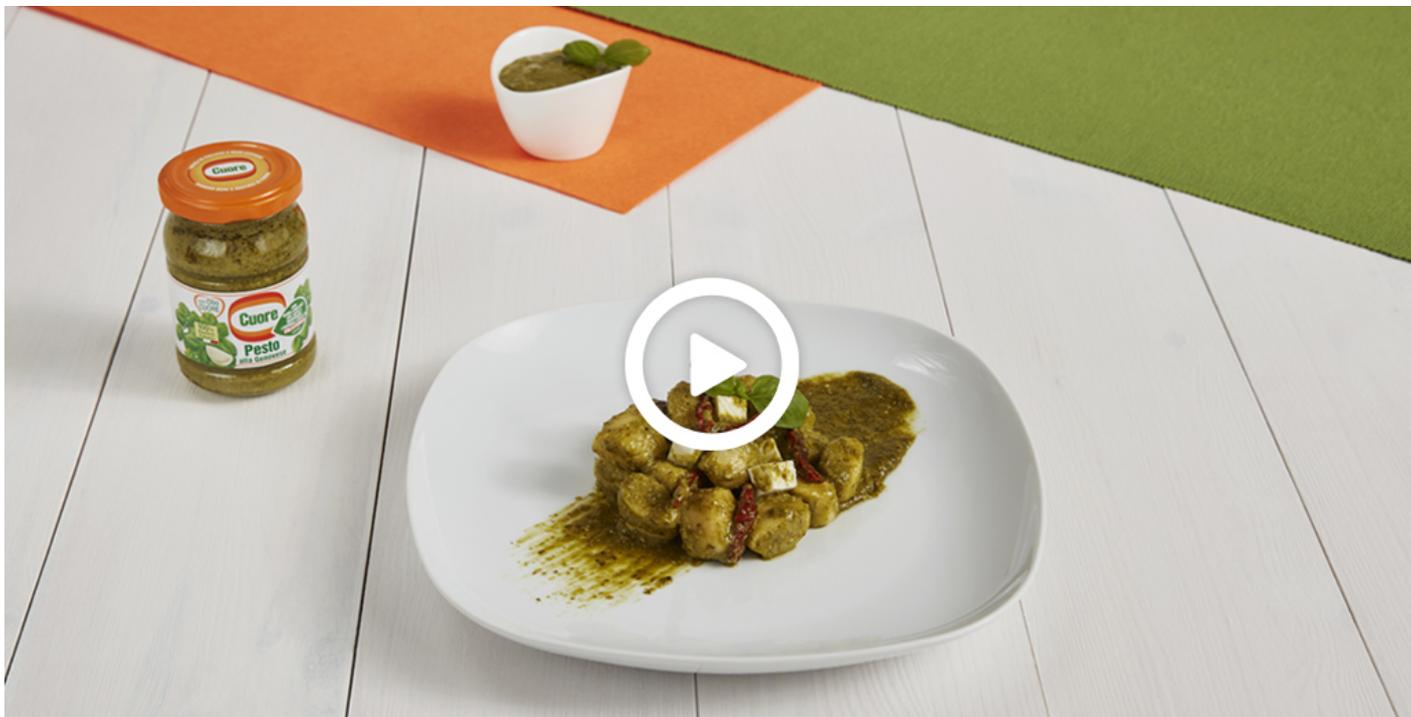


OLIO CUORE

Gnocchi al pesto, pomodori secchi e primosale



Ingredienti

- Pesto alla Genovese Cuore
- 4 pomodori secchi
- 100 g primo sale
- gnocchi

- **Portata: Primi**
- **Persone: 2**

<https://www.youtube.com/embed/OVPnmD0UZKE?rel=0>

Preparazione

Per prima cosa, tagliare i pomodori secchi e porli in una ciotola. Tagliare a cubetti anche il primo sale, unirlo ai pomodori secchi e condire con il Pesto alla Genovese Cuore.

In una pentola piena d'acqua salata, far cuocere gli gnocchetti e man mano che riemergono versarli nella ciotola con il condimento. Mescolate man mano. Se serve aggiungete dell'acqua di cottura per mantecare e amalgamare meglio il tutto.

La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Pesto alla Genovese