



Gnocchi - Chicche di patate con cocco e gamberetti - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

Primi piatti - gnocchi - panna - ketchup

Per 5 persone circa?

Chicche di patate (gnocchetti piccoli) 1 kg

Gamberetti sgusciati surgelati 500g

½ bicchiere di latte

3 o 4 cucchiaini di cocco disidratato (quello per dolci, per intenderci)

Burro 60 g

1 confezione da 200 g di panna da cucina

2 cucchiaini di salsa ketchup

Sale pepe

Scongela i gamberetti.

Mettere il cocco disidratato, nel bicchiere con il latte, e lasciarvelo per 10 minuti.

In un tegame, sciogliere il burro, aggiungere il latte con il cocco, mescolare, e lasciare cuocere per 2 o 3 minuti circa.

Aggiungere i gamberetti, mescolare, unire un pizzico di sale, ed una macinata di pepe, e lasciar cuocere per 4 o 5 minuti.

A questo punto, unire la panna da cucina, eventualmente separata dal siero che c'è nella confezione, mescolare ed unire i cucchiaini di ketchup, la salsa deve diventare rosa.

Continuare la cottura per 5 minuti circa, controllare se è giusto di sale, e non far ritirare troppo la salsa, deve risultare abbastanza liquida.

Cuocere le chicche di patate, e quando sono cotte, farle saltare nel sugo.