

## Gnocchi al pesto

Gli gnocchi al pesto è una ricetta semplice e veloce da realizzare ed adatta alla stagione estiva. Scopri come realizzarla passo passo.



---

### INGREDIENTI

- 125 g **Pesto alla genovese**
  - 320 g **Gnocchi di patate**
  - 50 g **Pecorino grattugiato**
  - 1 cucchiaio **Olio di oliva extravergine**
  - q.b. **Sale**
  - q.b. **Pepe**
- 

### PREPARAZIONE



In una pentola fate bollire abbondante acqua salata.



Tuffatevi gli gnocchi e fateli cuocere finchè non verranno a galla, quindi scolateli con una schiumarola.



Condite gli gnocchi con il pesto.



Unite il pecorino grattugiato e aggiustate di pepe. Servite ben caldi.