

Gnocchi Casarecci di Patate e Uova

Νιόκι με Πατάτα & Αυγό (με Πεσκανδρίτσα, Μπρόκολα & Τοματάκια Cherry)

Υλικά (για 4 άτομα)

400	γρμ.	Gnocchi Casarecci di Patate e Uova “Canuti”,
250	γρμ.	Πεσκανδρίτσα (ψίχα),
300	γρμ.	Μπρόκολα (μικρά),
50	γρμ.	Μαϊντανό,
100	γρμ.	Τοματάκια (cherry),
25 cl		Ελαιόλαδο extra-vergin,
2	σκελίδες	Σκόρδο,
1		Πεπεροντσίνο
		Κονιάκ,
		Αλάτι.

Ετοιμασία:

Βράζουμε τα μπρόκολα και τα αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα τηγάνι τσιγαρίζουμε ελαφρά με το λάδι, το σκόρδο, το μαϊντανό και το πεπεροντσίνο. Μόλις τα μυρωδικά μας μαλακώσουν ελαφρά, προσθέτουμε το ψάρι, αφού πριν το έχουμε κόψει σε μικρούς κύβους.

Τα αφήνουμε για λίγο όλα μαζί να ροδίσουν, προσθέτουμε το κονιάκ και τα αφήνουμε να βράσουν για λίγο μέχρι να εξατμιστεί. Προσθέτουμε το μπρόκολο και συνεχίζουμε να σωτάρουμε όλα τα υλικά μαζί ανακατεύοντάς τα σε μέτρια φωτιά περίπου για 5 λεπτά ακόμη, φροντίζοντας και το αλάτι.

Βράζουμε τα **Gnocchi Casarecci di Patate e Uova** “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που ήδη έχουμε ετοιμάσει.

Τα σερβίρουμε ζεστά, διακοσμώντας το πιάτο με τα τοματάκια τα οποία έχουμε κόψει σε κυβάκια.