

## Gnocchi freddi al salmone e finocchi



Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 20

Dosi per 4 persone

Lessa gli gnocchi in acqua salata scolandoli bene al dente e raffreddali sotto acqua corrente. Lessa anche il finocchio in acqua salata acidulata con succo di limone. Fai raffreddare e tagliali a fette sottilissime. Taglia a fette sottili anche le zucchine ed i fiori, unisci il salmone a strisciole ed il finocchietto sminuzzato.

Sale e pepe, aggiungi poco olio d'oliva extravergine. Amalgama la pasta con questo condimento e lascia insaporire 10 min. prima di servire.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la pasta:**
- 400 gr di gnocchetti di grano duro
- **Per il condimento:**
- 200 gr di salmone affumicato
- 2 zucchine novelle in fiore

- 1 finocchio
- 1 ciuffo di finocchietto
- 1/2 limone
- 2 cucchiaini di olio EV d'oliva
- sale e pepe