

Gnocchi di zucca

📌 Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 45 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Media	

Gli gnocchi di zucca, ottimo primo piatto autunnale dal sapore delicato e leggermente speziato, sono formati da un impasto di purea di zucca, patate, farina, uova, parmigiano e spezie.

Potrebbero essere un'ottima idea da preparare in vista della notte di Halloween, per fare una gradita sorpresa ad ospiti e familiari.



Ingredienti per gli gnocchi

» Cannella 1 pizzico	» Pepe macinato a piacere
» Farina 00 180 gr	» Sale q.b.
» Noce moscata 1 pizzico	» Uova 1
» Patate 350 gr	» Zucca polpa 350 gr

Preparazione



Per preparare gli gnocchi di zucca iniziate a tagliare la polpa di zucca a fette piuttosto grossolane, e per ammorbidirle, infornatele per circa 20-25 minuti in forno preriscaldato a 180°, ponendoli su di una placca (o in una teglia) rivestita con carta forno (2-3).



Quando la zucca sarà cotta, estraetela dal forno e lasciatela intiepidire, poi passatela al passaverdura (4-5). Mentre la zucca si cuoce lessate le patate con tutta la buccia in acqua salata, e quando saranno cotte, scolatele, lasciatele intiepidire e poi sbucciatele e passate anch'esse al passaverdura (6).



Alla purea di patate (7) unite quella di zucca in un'unica terrina, dove aggiungerete anche la farina, l'uovo, la cannella, la noce moscata, il sale e il pepe (8-9), e impastate bene gli ingredienti tra loro fino a che il composto risulti omogeneo, liscio ma non duro (10).



Ponete una capiente pentola, contenente dell'acqua, sul fuoco e portatela ad ebollizione. Quindi, su di una spianatoia, passate a formare dei lunghi bastoncini (11), che taglierete a pezzetti delle dimensioni di una grossa nocciola (12), per fare questa operazione potete usare un coltello oppure l'apposito strumento che vedete in foto e che si chiama "tarocco".



Una volta ottenuti gli gnocchetti di zucca, passateli uno a uno sui rebbi di una forchetta o sull'apposito strumento per conferirgli la rigatura caratteristica. Quando tutti gli gnocchetti di zucca saranno pronti, cuocete una porzione per volta nell'acqua bollente (14), attendendo che risalgano in superficie: appena riaffioreranno, prendeteli con una schiumarola (15), scolateli bene ed ecco pronti i vostri gnocchetti di zucca! Se volete potete condirli semplicemente con del burro fuso in cui avrete dorato delle foglie di salvia e servite immediatamente.

Conservazione

Ponete gli gnocchetti di zucca in un contenitore ermetico con dentro un canovaccio, quindi conservateli in frigorifero per massimo un giorno.

Gli gnocchetti di zucca possono essere congelati: mettete gli gnocchetti di zucca in congelatore, adagiati su un vassoio, e, dopo qualche ora, quando ormai saranno congelati, estraeteli dal freezer e metteteli in un sacchetto gelo. In questo modo eviterete che gli gnocchetti di zucca si attacchino tra loro durante il processo di congelamento.

Consiglio

Con gli gnocchetti di zucca potete realizzare svariate ricette, ecco alcuni suggerimenti:

Gnocchi di zucca con salsa di taleggio