

PRIMI PIATTI

Gnocchi al pesto di zucchine

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Ad un buon **primo piatto di gnocchi** non si rinuncia mai! La **ricetta degli gnocchi**, nell'immaginario collettivo, rimanda a **pranzi di famiglia, ragù densi** e cotti per ore, Domeniche uggiose rallegrate da **pranzi a casa di nonna o mamma**, facendo onore alla **cucina tradizionale italiana**. Ciò non vuol dire che non possiamo gustarci un **buon piatto di gnocchi** anche in estate! La **ricetta degli gnocchi al pesto di zucchini**, è proprio il piatto che stavicercando: golosi **gnocchi senza uova**, quindi **più leggeri**, fatti solo con **patate e farina**, sono la **base perfetta** per il **pesto cucinato con zucchini di stagione** e ravvivato dal colore e dal gusto dei **pomodorini** maturati sotto il sole estivo.

Segui la **nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per portare in tavola degli **gnocchi al pesto di zucchini morbidi e cremosi**, chiaramente preparati a ricevere tantissimi complimenti dai tuoi commensali!

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI

PATATE 450 gr

FARINA 00 250 gr

INGREDIENTI PER IL PESTO DI

ZUCCHINE

ZUCCHINE 300 gr

PINOLI 40 gr

POMODORINI 200 gr

PARMIGIANO REGGIANO 40 gr

BASILICO 8 foglie

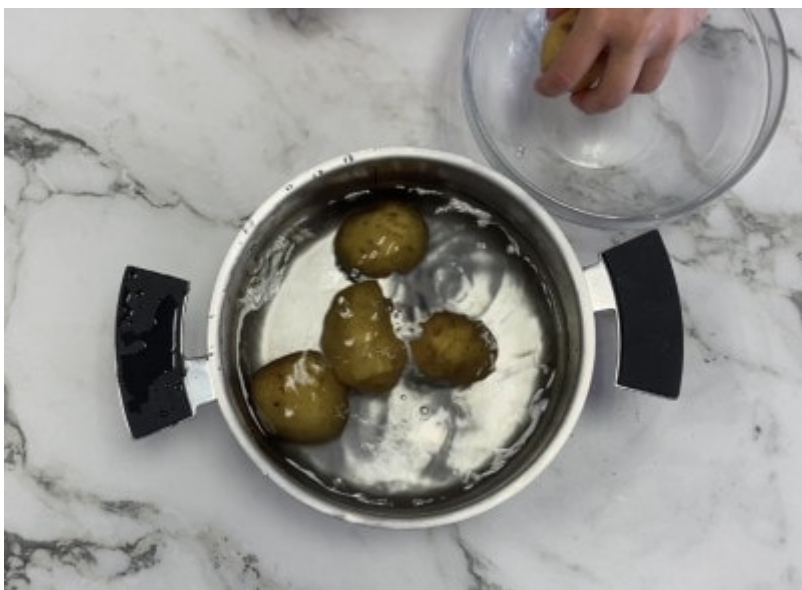
SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

COME SI FA IL CONDIMENTO DEGLI GNOCCHI AL PESTO DI ZUCCHINE

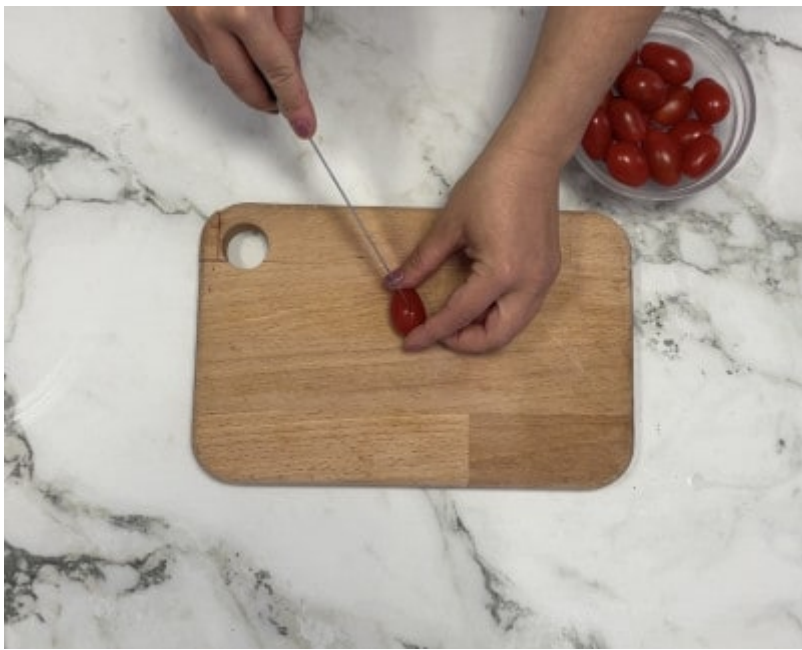
- 1** Per preparare gli gnocchi al pesto di zucchini in modo semplice e coordinato, inizia dalle patate che ti serviranno per formare gli gnocchi fatti in casa: lava le patate per rimuovere eventuali residui di terra, metti una pentola di acqua non salata sul fornello e portala a bollore. Giunta a bollore, immergi le patate lavate, ancora con la buccia e cuoci per circa 20 minuti se sono patate piccole, arrivando fino a 30 minuti se sono di dimensioni più grandi.



- 2 Nel frattempo che le patate si cuociono alla perfezione, prepara il condimento: lava le zucchine e tagliale a tocchetti. In un pentolino, porta a bollore dell'acqua leggermente salata e, quando bolle, tuffaci le zucchine, falle cuocere brevemente, bastano 3 o 4 minuti, giusto il tempo per scottarsi e ammorbidirsi. Scolale e mettile a raffreddare su un tagliere o in un piatto piano.



- 3 Togli l'eventuale picciolo ai pomodorini, lavalì, tagliali a metà o in quarti, a seconda dei tuoi gusti.



- 4 Metti dell'olio extravergine di oliva in una padella antiaderente e aggiungi uno spicchio di aglio sbucciato e schiacciato. Fai cuocere mescolando spesso con un cucchiaino di legno per condire bene i pomodorini. Regola di sale, cuoci per circa 5-6 minuti e spegni il fuoco. Metti da parte la padella con il suo contenuto.





5 A questo punto ti ritrovi con le patate che stanno quasi per arrivare a cottura, e le zucchine raffreddate, prendi queste ultime e mettile nel bicchiere del frullatore o nel boccale del robot ca cucina. Aggiungi i pinoli, il sale e il basilico lavato e asciugato.





- 6 Unisci l'olio extravergine di oliva e aziona il frullatore per ottenere una crema ancora grossolana. Aggiungi anche tutta la quantità di parmigiano reggiano grattugiato richiesta e finisci di frullare. Aziona le lame poco per volta, a più riprese per non scaldare troppo il pesto. Quando hai ottenuto una consistenza cremosa e gonfia, il pesto è pronto.





COME SI FANNO GLI GNOCCHI DI PATATE

- 1 Torna alle patate che saranno ormai cotte al punto giusto. Prova comunque con una forchetta, infilane i rebbi nella patata più grossa e, se non incontra resistenza vuol dire che sono pronte per l'utilizzo.

Scola le patate dalla loro acqua di cottura, senza sbucciarle, metti una patata alla volta in uno schiacciapatate manuale a fori grandi e schiaccia, vedrai che dai fori passerà solo la polpa. Prima di ripetere l'operazione con la patata successiva, rimuovi con le dita la buccia rimasta nello schiacciapatate.

Riunisci la polpa delle patate in una terrina e insaporisci con un pizzico di sale.





2 Aggiungi la farina, impasta con le mani, prima nella ciotola e poi rovescia l'impasto sulla spianatoia. Devi ottenere una consistenza soda ma ben lavorabile.





- 3 Infarina leggermente il piano di lavoro e preleva dei pezzi di impasto, lavorane uno per volta fino a farlo diventare un filoncino alto un dito, con un coltello taglia il filoncino in piccoli pezzi lunghi circa 2 cm. La grandezza degli gnocchi dipende anche dal tuo gusto personale.





- 4 Man mano che formi gli gnocchi, passali rotolandoli contro i rebbi di una forchetta, in alternativa puoi usare uno rigagnocchi, in questo modo otterrai delle graziose scanalature, utili a raccogliere il pesto di zucchini.



- 5 Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua salata, man mano che salgono a galla togliili subito

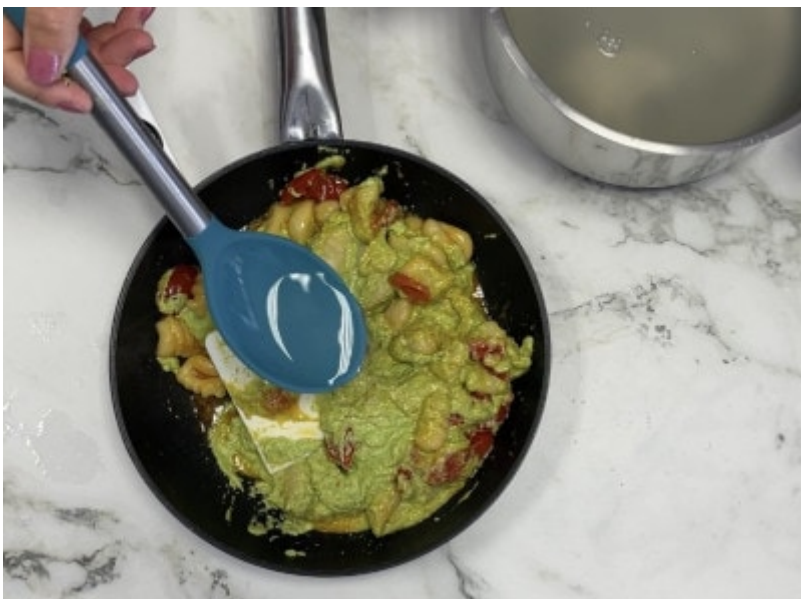
con un mestolo forato, non rituffarli in acqua perché rischi di scuocerli.



- 6 Man mano che scoli gli gnocchi, trasferiscili immediatamente nella padella con i pomodorini, se necessario accendi il fuoco basso per mantenere caldo il tutto.



- 7 Togli dal fuoco e aggiungi il pesto di zucchine, se risulta troppo asciutto, aggiungi un mestolo di acqua di cottura della pasta sul pesto, mescola bene per amalgamare tutti i sapori e servi subito!





SE TI SONO PIACIUTI GLI GNOCCHI AL PESTO DI ZUCCHINE PROVA

[Gnocchi di zucchini](#)

[Gnocchi di ricotta](#)

[Gnocchi alla sorrentina](#)

[Gnocchi di patate viola](#)

[Gnocchi ai 4 formaggi](#)

ANCHE QUESTE RICETTE