

PRIMI PIATTI

Gnocchi fonduta, zucchine e salsiccia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se volete realizzare un piatto per le grandi occasioni ma che non sia difficile nella sua preparazione, vi invitiamo a provare la ricetta degli **gnocchi fonduta, zucchine e salsiccia**. Un piatto certamente ricco, corposo, rustico e dal sapore eccezionale, perfetto per le domeniche in famiglia o per una cena con gli amici. Il suo gusto è davvero intenso ma non stucchevole, in quanto il formaggio ben si amalgama al sapore delicato delle zucchine. Le salsicce poi danno il tocco finale per rendere il piatto davvero speciale. Questa ricetta riscuote sempre un gran successo, quindi seguite il passo passo e poi di corsa a prendere gli ingredienti per realizzarla!

Se ti piacciono gli gnocchi provate tutte le nostre [ricette con gli gnocchi](#), magari cominciando dagli [gnocchi asparagi e gamberi](#): eccezionali!

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr
ASIAGO 100 gr
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ZUCCHINE medie - 3
SALSICCIA DI MAIALE nodi - 3
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
PANNA DA CUCINA 2 bicchieri
SALE

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare la ricetta degli gnocchi fonduta, zucchine e salsiccia, dovrete come prima cosa fare a dadini il formaggio.
- 2** Preparate anche il prezzemolo, tritandolo al coltello dopo averlo lavato sotto l'acqua corrente.

Preparate anche le zucchine, rimuovete le estremità e tagliatele a listarelle sottili.

- 3** Passate, quindi, alle salsicce alle quali dovrete rimuovere il budello e sbriciolare a mano.

Scaldate un giro d'olio in padella e fate soffriggere uno spicchio d'aglio.

Trascorsi un paio di minuti, aggiungete le salsicce sbriciolate e quando saranno soffritte per benino, cambiando colore, aggiungete anche le zucchine continuando la cottura per altri 15 minuti circa.

4 In un tegame a parte fate riscaldare la panna da cucina, alla quale aggiungerete il formaggio fatto a cubetti. A questo punto cuocete come vostra abitudine gli gnocchi, uniteli alla fonduta e aggiungete gli altri ingredienti. Mescolate bene, impiattate e ultimate il piatto con una spolverata di prezzemolo fresco tritato.

CONSIGLIO

Ho della fontina da consumare, potrei utilizzare quella?

Sì certo, puoi fare anche un mix di formaggi, l'importante che non siano a pasta dura o filati come la mozzarella.

È difficile fare gli gnocchi fatti in casa?

No, ecco la [ricetta](#)!

Posso realizzare lo stesso sugo ma metterlo sulla pasta?

Certo, con gli gnocchi lega di più, ma di certo otterrai lo stesso un ottimo piatto!