

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca con sughetto di gamberoni e calamari

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **elevato** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



1/2 cipolla rossa
1 spicchio di aglio
prezzemolo qb
pepe nero
sale qb
2/3 cucchiaini di olio evo più un filo da
aggiungere a crudo
8 calamari medi
8 gamberoni
1/2 bicchiere di vino bianco.

PREPARAZIONE

1 Lessare le patate con la buccia in acqua salata.

Cuocere in forno a 200° per 40/50 min la zucca fatta a fette e rinchiusa in un pacchetto di carta di alluminio.

Quando entrambe le verdure saranno cotte, lasciarle raffreddare.

Pelare e schiacciare le patate (con lo schiacciapatate o il passaverdura) in una ciotola.

Procedere allo stesso modo con la zucca.

Aggiungere l'uovo, un mazzetto di prezzemolo tritato, la noce moscata, la cannella ed il sale.

Lavorare il composto con una forchetta.

Cominciare ad incorporare la farina lavorando con le mani e valutando di volta in volta la consistenza dell'impasto.

Dividere l'impasto in 3/4 pezzi, aiutandosi con dell'altra farina, stendere su una spianatoia un pezzo di impasto in modo da ottenere un cordoncino.

Ricavare dal bastoncino di pasta tanti piccoli cubetti.

Infarinare i cubetti ottenuti perchè non si attacchino tra loro e procedere con i restanti pezzi di impasto.

Per preparare il sughetto per prima cosa pulire i calamari e farli a striscioline.

Lavare i gamberoni e togliere il carapace mantenendo, però, la testa del crostaceo poiché è la parte più saporita per il sughetto

Nel frattempo riempire una pentola con dell'acqua per la cottura degli gnocchi e metterla sul fuoco.

Soffriggere in una capiente padella la cipolla tritata finemente e lo spicchio di aglio con 3 cucchiaini di olio.

Lasciar appassire la cipolla utilizzando un coperchio sopra la padella per 2/3 minuti a fuoco medio.

Aggiungere i calamari a pezzetti a fuoco alto.

Sfumare con il vino bianco, tornare sul fuoco medio e lasciare che i calamari rilascino la loro acqua.

Aggiungere il sale e un pò di pepe.

Aggiungere i gamberoni e cuocere per pochissimi minuti e metterli da parte.

Controllare la bollitura dell'acqua per gli gnocchi ed aggiungere il sale.

Tritare un mazzetto di prezzemolo e tenerlo da parte.

Calare gli gnocchi nell'acqua bollente nel momento in cui il sughetto che cuoce in padella si è abbastanza ristretto ma presenta ancora in parte l'acqua dei calamari.

Quando gli gnocchi cominciano a venire a galla, estrarli con l'aiuto di una schiumarola ed aggiungerli man mano al sughetto perchè possano terminare la loro cottura in padella

Mantecare fin quando la pasta avrà rilasciato il suo amido e l'acquetta del sugo si sarà addensata come una crema.

Impiattare aggiungendo i gamberoni, il prezzemolo tritato, una spolverizzata di pepe ed un filo di olio crudo.