

PRIMI PIATTI

# Gnocchi al pesto di zucchine

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Se avete voglia di realizzare un piatto buono, goloso che piaccia a tutta la famiglia ma decisamente semplice nella sua realizzazione, gli **gnocchi al pesto di zucchine** sono il piatto perfetto! Per loro natura gli gnocchi accolgono benissimo sughi densi e corposi e infatti con il pesto di zucchine creano un mix di consistenze e sapori davvero unico. Buoni da mangiare, belli da vedere, con questo primo farete sicuramente centro! La ricetta è di semplice realizzazione e seguendo il nostro passo passo farete un'ottima figura.

Se amate gli gnocchi poi, vi invitiamo a provare anche la ricetta che li vede abbinati ad un crema di [speck toma e noci](#)

: favolosi!

## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 1 kg

ZUCCHINE 350 gr

PINOLI 30 gr

POMODORINI 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO 20 gr

BASILICO 4 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## PREPARAZIONE

- 1** In una pentola capiente portate ad ebollizione acqua salata quando volete fare la ricetta degli gnocchi al pesto di zucchine. Al primo bollore tuffate le zucchine fatte a dadini e cuocetele per due minuti circa, quindi scolatele e lasciatele raffreddare in un contenitore da parte.
- 2** Nel frattempo tagliate i pomodorini precedentemente lavati e privati del picciolo. In una padella antiaderente mettete a soffriggere uno spicchio di aglio nell'olio extravergine di oliva e dopo un paio di minuti aggiungete anche i pomodorini. Cuoceteli a fiamma viva, facendoli salatare.
- 3** In un boccale da parte riunite le zucchine, l'aglio, i pinoli, le foglie di basilico fresco e il parmigiano, aggiungete l'olio e frullate bene il tutto fino ad ottenere una crema dalla consistenza vellutata. Aggiustate di sale e lasciate lì.
- 4** A questo punto cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata e quando vengono a galla potete scolarli. Versate gli gnocchi prima nella padella con i pomodorini e date loro una

rapida mescolata. Spostate dal fuoco la padella e aggiungete il pesto di zucchine mescolando per bene. I vostri gnocchi al pesto di zucchine sono pronti per essere impiattati, decorate a piacere ciascun piatto con qualche pinolo intero.

## CONSIGLIO