

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate con pesto di zucchini

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER GLI GNOCCHI

PATATE 1 kg

FARINA 300 gr

UOVA 1

SALE 1 pizzico

PER IL PESTO DI ZUCCHINE

ZUCCHINE 3

MANDORLE 1 cucchiaio da tavola

PINOLI 1 cucchiaio da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

SALE 2 pizzichi

BASILICO ½ cucchiaini da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Gli [gnocchi di patate](#) sono una ricetta tanto antica quanto semplice, se poi si condiscono con un **pesto alternativo a base di zucchini**, ne otterrete un piatto fresco, nuovo e molto semplice.

Preparate da soli gli gnocchi, non solo saranno più buoni ma farete anche un figurone con i vostri amici!

Se amate gli gnocchi provate le [ricette con gli gnocchi](#):

[gnocchi alla sorrentina](#)

[gnocchi di zucca](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta degli gnocchi, lessate le patate con tutta la buccia e una volta cotte passatele allo schiacciapatate. La buccia rimarrà incastrata nello schiacciapatate, avrete in questo modo la purea di patate senza doverle sbucciare.



- 2 Create una fontana con le patate schiacciate e nel centro mettete la farina, l'uovo ed il sale. Incorporate, via via gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo.



3 Ora, prelevate un pezzo d'impasto e ricavatene una lungo serpentello che taglierete a tocchetti, questi saranno i vostri gnocchi.

Per far si che gli gnocchi possano successivamente raccogliere meglio il sugo, praticate un incavo con il dito nel loro centro.

Mettete gli gnocchi da parte su di un vassoio infarinato.





4 Preparate, ora, il sugo: ricavate la buccia dalle zucchine con un pelapatate. Mettete la zuccina tagliata in 3 parti in una pentola colma d'acqua e lasciatela giungere a bollore.





- 5** Riunite, invece, le bucce delle zucchine in un bicchiere con le mandorle, i pinoli, il basilico e l'olio e frullate il tutto con un frullatore ad immersione.

Dovrete ottenere un pesto, ovvero una salsa morbida, aggiungete del parmigiano per intensificare la sapidità e altro olio se avete bisogno di regolare la densità della salsa.





6 Quando l'acqua con dentro le zucchine giunge a bollire, togliete le zucchine, salate

adeguatamente e versate un filo d'olio.



- 7 Tuffatevi gli gnocchi e lasciateli cuocere fino a che non affiorino in superficie, solo a quel punto prelevateli con una schiumarola.



8 Trasferite il pesto in una ciotola capiente e metteteci sopra gli gnocchetti appena scolati.





9 Condite bene e servite, aggiungendo, se vi piace, qualche pinolo in superficie.



CONSIGLI

Posso preparare il pesto il giorno prima?

Sì, puoi farlo, conservarlo in frigo e condire gli gnocchi al momento opportuno

Quanto tempo posso conservare gli gnocchi?

Puoi conservare gli gnocchi conditi, in un contenitore ermetico, per 24 ore, in frigorifero.

Posso congelare il pesto?

Sì certo!

Non amo la consistenza degli gnocchi, posso utilizzare la ricetta con pasta normale?

Sì puoi tranquillamente utilizzare la pasta che ti piace di più. Prova la ricetta della [pasta con pesto di zucchine e mandorle!](#)

Mi daresti altre ricette con gli gnocchi? Ne ho fatti tantissimi in più!

Prova gli [gnocchi alla sorrentina](#) oppure gli [gnocchi al salmone!](#)