

PRIMI PIATTI

Gnocchi fonduta, zucchine e salsiccia

di: *Cookaround*

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!

Siete fans degli gnocchi? Provateli anche nella versione con [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.

Scaldare 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