

PRIMI PIATTI

Gnocchetti alla zucca al ragù bianco di capriolo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **150 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



CAPRIOLO polpa - 300 gr
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CIPOLLE piccola - 1
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da tavola
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiai da tavola
BRODO VEGETALE
SALE

PREPARAZIONE

1 Preparate innanzitutto il ragù per il quale occorrerà più tempo.

Realizzate un bel battuto con la carota, il sedano e la cipolla.



2 Scaldate in un tegame, possibilmente di terracotta, un generoso giro d'olio extravergine d'oliva al quale aggiungerete il battuto di verdura, il rametto di rosmarino e le bacche di ginepro, il tutto dovrà soffriggere per almeno 15 minuti o fino a che le verdure non siano

ben colorate.



3 Mentre le verdure cuociono, battete la polpa di capriolo al coltello.



4 Aggiungete la carne al tegame e lasciate rosolare fino a che la carne non cambi colore in maniera uniforme.



- 5 Protraete la cottura del ragù per circa 2 ore a tegame coperto e aggiungendo via via poco brodo vegetale.



- 6 Mentre il ragù cuoce preparate gli gnocchi: lessate le patate e cuocete la zucca in forno preriscaldato a 180° C per 1 ora.



7 Una volta cotte passate le patate allo schiacciapatate e strizzate molto bene la zucca per rimuovere più acqua possibile.

Riunite le patate e la zucca in una ciotola, unite anche un uovo, la farina ed un pizzico di sale ed impastate velocemente e giusto quel tanto che serve per ottenere un composto omogeneo.





- 8 Prelevate dall'impasto dei pezzetti con i quali forgerete dei cilindri lunghi che taglierete per dar forma agli gnocchetti.

Rigate gli gnocchi passandoli sopra l'apposito riga-gnocchi oppure sui rebbi di una forchetta.



- 9 Quando mancherà una decina di minuti al termine della cottura del ragù, portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua debitamente salata.

Non appena l'acqua spicca bollore, tuffatevi gli gnocchi che dovranno cuocere fino a che non saliranno in superficie.

Prelevate gli gnocchi dall'acqua con una schiumarola e trasferiteli direttamente nel

tegame con il sugo.



- 10 Saltate brevemente gli gnocchi nel sugo, quindi serviteli immediatamente ancora ben caldi.