

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca

di: *viola11*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 14 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli gnocchi di zucca sono una deliziosa alternativa ai classici [gnocchi](#) e alle loro varianti più diffuse. In questo caso infatti l'impasto è realizzato senza patate ma solo con zucca, farina e uovo. Otterrete così un composto morbido e delicato da tuffare a cucchiaiate direttamente nell'acqua bollente. Il risultato sono dei morbidi gnocchi al cucchiaio, perfetti da condire semplicemente con burro e salvia oppure con della [ricotta affumicata](#), per chi ama un gusto più deciso. Questa ricetta degli gnocchi di zucca è assolutamente da provare durante la stagione autunnale... una volta assaggiata non vorrete più farne a meno!

Se amate gli gnocchi provate anche queste ricette:

[gnocchi alla sorrentina](#)

[gnocchi di patate con pesto di zucchine](#)

[gnocchi cozze e pecorino](#)

INGREDIENTI

ZUCCA PULITA 1200 gr

FARINA 00 circa - 400 gr

UOVA 1

SALE

PER IL CONDIMENTO

BURRO 100 gr

FOGLIE DI SALVIA

GRANA 80 gr

PREPARAZIONE

1 Sbucciate e tagliate la zucca a cubetti.

Mettete i cubetti di zucca in una pentola a pressione, coprite con l'acqua e cuocete per 2-3 minuti.

Dopo aver fatto raffreddare la zucca, schiacciatela con una forchetta o con uno schiacciapatate e trasferitela in una ciotola.



2 Aggiungete l'uovo e la farina, un po' per volta, poi unite un pizzico di sale.

Mescolate fino ad ottenere un composto piuttosto denso, quasi appiccicoso. Regolate la dose di farina in base alla consistenza del composto.





3 Nel frattempo mettete a bollire una pentola di acqua salata e fate sciogliere il burro in una padella insieme alle foglie di salvia.

Formate gli gnocchi con l'aiuto di un cucchiaio intingendolo prima nell'acqua bollente salata dove andrete a tuffare gli gnocchi.

Quando gli gnocchi saliranno a galla scolateli nella padella con il burro fuso.





4 Fate saltare gli gnocchi con il condimento per un minuto.

Completate con una spolverata di formaggio grattugiato e servite gli gnocchi di zucca ben caldi!



