

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [14 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli **gnocchi di zucca** sono una deliziosa alternativa ai classici [gnocchi di patate](#). Anche il procedimento è diverso, infatti l'impasto è realizzato **senza patate ma solo con zucca**, farina e uovo, da questa ricetta otterrai un **composto morbido e delicato** da tuffare a cucchiaiate direttamente nell'acqua bollente.

Gli **gnocchi di zucca** sono già saporiti dalla **polpa di zucca** con la quale sono cucinati, quindi ti consiglio di **non esagerare con i condimenti**, molto adatto è il classico burro, salvia e parmigiano reggiano grattugiato, oppure puoi provare qualche sughetto bianco di pesce, anche questo molto delicato come sapore.

Ami le [ricette di zucca](#) e non perdi occasione per cucinare questo incredibile ortaggio? Ecco **alcune proposte di piatti che potrebbero piacerti:**

[Risotto alla zucca light](#)

[Farrotto funghi e zucca](#)

[Torta di zucca](#)

[Trofie zucca e salsiccia](#)

[Tortelli di zucca e ricotta](#)

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 Sbuccia e taglia la zucca a cubetti. Metti i cubetti di zucca in una pentola a pressione, copri con l'acqua e cuoci per 2-3 minuti.

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



2 Aggiungi l'uovo e la farina, un po' per volta, poi unisci un pizzico di sale. Mescola fino a

ottenere un composto piuttosto denso, quasi appiccicoso. Regola la dose di farina in base alla consistenza del composto.





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

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

Quando gli gnocchi saliranno a galla scolali e mettili nella padella con il burro fuso.





- 4 Fai saltare gli gnocchi con il condimento per un minuto. Completa con una spolverata di formaggio grattugiato e servi gli gnocchi di zucca ben caldi!



