

Gli **gnocchi di zucca** sono un **primo piatto** delizioso e molto semplice da preparare. Questa ricetta è un'ottima alternativa **autunnale** ai soliti gnocchi di **patate**. Il piatto, anche se molto semplice, è indicato per ogni occasione e, una volta pronto, dovrà essere condito con un po' di **burro** e **salvia**. Questa ricetta, quindi, rappresenta un ottimo modo per preparare un piatto genuino e leggero e che racchiude in sé tutta la bontà di un piatto fatto interamente in casa con le vostre mani!

Ingredienti:

Zucca: 500 gr **Farina:** 100 gr **Uova:** 1 **Parmigiano:** q.b.
Sale: q.b. **Burro:** 1 noce **Salvia:** (q.b.)

Preparazione:

1 Tagliate la **zucca** a fette di circa 1 cm ed eliminate la buccia esterna ed i semi. A questo punto, disponete le fette di **zucca** su una placca ricoperta con un foglio di carta forno e salate quanto basta. Infornate a 160 ° per circa 20/30 minuti. Per capire se la **zucca** è pronta, aprite il forno e provatela a schiacciare con una forchetta. Se risulterà ben morbida allora estraetela dall'elettrodomestico e fatela raffreddare a temperatura ambiente per almeno 10 minuti.

2 Con una forchetta o un robot da cucina, schiacciate la **zucca** fino a ottenere una polpa ben cremosa e poi unite l'uovo, la **farina**, il **parmigiano** grattugiato, il **sale** e il **pepe**. Lavorate bene il composto con le mani in modo da amalgamare tutti gli ingredienti. Continuate fino ad ottenere un impasto ben morbido. Portate ad ebollizione dell'acqua salata e, nel frattempo, in un tegame fate sciogliere il **burro** con la **salvia**.

3 Su di una spianatoia infarinata, formate delle striscioline con l'impasto precedentemente ottenuto. Tagliate dei pezzetti delle dimensioni di una grossa nocciola e con le mani oppure utilizzando un apposito strumento (il tarocco) realizzate gli gnocchi. Cuocete gli gnocchi in acqua bollente estraendoli con una schiumarola man mano che verranno a galla. Infine, fateli saltare per qualche istante nella pentola con il **burro** fuso e la **salvia**.

Consiglio:

Servite gli gnocchi di **zucca** ben caldi guarnendoli con una spolverata di **parmigiano** grattugiato. Gli gnocchi possono essere anche conservati in frigorifero per un giorno al massimo. Ricordate di riporli in un contenitore a chiusura ermetica con dentro un canovaccio da cucina.

GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE

Una gustosa variante della ricetta sono gnocchi di **zucca** e **patate**. Questi due ingredienti, infatti, possono essere combinati per ottenere un primo piatto genuino e gustoso. Anche in questo caso la ricetta è molto semplice da preparare!

Ingredienti :

Zucca: 350 gr **Patate:** 350 gr **Farina:** 180 gr
Cannella: (q.b.) **Uova:** 1 **Sale** e **pepe:** (q.b.)

Preparazione:

1 Tagliate la **zucca** a fette e poi disponetela su una placca coperta con un foglio di **carta da forno**.

2 Cuocete l'ortaggio a 180°C per 30 minuti circa e, nel frattempo, lessate le **patate** in acqua fredda fino a quando saranno morbide. Eliminate la buccia esterna della **zucca** e passate la **polpa** al setaccio. Ripetete la stessa operazione con le **patate**. In una ciotola abbastanza capiente, versate la polpa di **zucca** e le **patate** e poi aggiungete anche la **farina**, l'uovo, il **sale**, il **pepe** e un pizzico di **cannella**. Impastate bene tutti gli ingredienti fino ad ottenere un **composto omogeneo** e non appiccicoso.

3 Con l'impasto ottenuto, formate delle striscioline spesse circa un centimetro e poi tagliatele a pezzettini. Passate i pezzettini di impasto nel **tarocco**, uno strumento di legno apposito per realizzare gli gnocchi, oppure aiutatevi con i rebbi di una forchetta. A questo punto, portate a ebollizione abbondante acqua salata, versate poi gli gnocchi e cuoceteli fino a quando saliranno a galla. Prelevate gli gnocchi con un **schiumarola** e poneteli in una padella antiaderente con **burro** e **salvia**. Servite gli gnocchi ben caldi con un po' di **parmigiano** grattugiato.

Varianti:

Gli gnocchi di **zucca** possono essere preparati in tantissime **varianti**. Anzitutto all'impasto potete aggiungere delle **patate lesse** oppure delle spezie come della **cannella** o della **noce moscata**. In alternativa, potete preparare gli **gnocchi di zucca e ricotta**. In questo caso dovrete preparare un impasto (dosi per 5 persone) con 500 gr di zucca, 250 gr di ricotta, 200 gr di farina, un uovo e 50 gr di parmigiano. Infine, gli gnocchi di zucca possono essere guarniti anche con della **salsa di taleggio** che viene preparata con il formaggio e il latte fresco intero.