

GNOCCHI DI ZUCCA E PATATE



Gli gnocchi di zucca e patate sono una ricetta semplicissima da preparare, perfetta per un primo piatto speciale, da portare in tavola durante un pranzo autunnale o magari per un ricorrenza particolare. Scoprite insieme a noi tutti i segreti per realizzare questa preparazione davvero buonissima!

Ingredienti

250 gr. di polpa di zucca
250 gr. di patate
1 uovo
100 gr. di parmigiano
250 gr. di farina
40 gr. di burro
pepe bianco
sale
salvia

Preparazione:

1 Pulite la **zucca** e le **patate**, successivamente tagliatele a pezzi e lasciatele cuocere in una vaporiera per circa 30 minuti.

Consiglio:

In alternativa alla vaporiera elettrica è possibile utilizzare un cestello bucarellato da inserire all'interno della pentola, in questo modo gli alimenti non verranno a contatto con l'acqua.

2 Quando le patate e la zucca saranno ben cotte, passatele nello **schiacciapatate** quindi mescolate il tutto per amalgamare bene gli ingredienti.

Consiglio:

Per rendere il composto ancora più vellutato è sufficiente utilizzare il minipimer.

3 Aggiungete il sale, il parmigiano e la farina, precedentemente setacciata.

4 Incorporate l'uovo e il pepe continuando ad impastate, il composto finale dovrà essere morbido e ancora appiccicoso.

5 In una pentola portate ad ebollizione dell'acqua salata. Appena raggiunta la giusta temperatura, con due cucchiaini formate delle palline di impasto e poi versatele direttamente nell'acqua bollente.

6 Scolate gli gnocchi appena vengono a galla. Teneteli in caldo e metteteli in una pirofila: realizzate una base, aggiungete fiocchetti di **burro** e 2 cucchiari di **parmigiano**, coprite tutto con un altro strato di gnocchi e spolverate con abbondante parmigiano.

7 Aggiungete qualche foglia di **salvia** e mettetelo in forno per circa 15 minuti a 200 °C fino a che la superficie non sarà gratinata. Serviteli caldi.

Variante:

E' possibile condire gli gnocchi con salvia e burro anche in padella, aggiungendo prima di servire una spolverata di ricotta stagionata.