



Gnocchi di Zucca

Ingredienti per 4 persone:

- 500 gr di polpa di zucca
- 100 gr di farina "00"
- 1 uovo
- 100 gr Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- burro, salvia, sale e pepe q.b.

Per il condimento

- Parmigiano Reggiano grattugiato
- burro fuso q.b.

Preparazione

Sbucciare la zucca, aiutandosi con un cucchiaio eliminare i semi, tagliatela a pezzetti e disponeteli in una teglia avendo attenzione di ricoprirli con la carta da forno, salare q.b. ed infornateli a 150° per circa 25 minuti. Per sapere quando è pronta per essere sfornata aprite il forno e schiacciatela con una forchetta, se è morbida toglietela dal forno e lasciatela raffreddare. Passatela nello schiacciapatate fino ad ottenere una polpa omogenea, unire la farina, l'uovo ed il formaggio grattugiato, sale, pepe, amalgamando il composto fino a formare una pasta morbida. Quando l'impasto è pronto formate dei lunghi rotolini dello spessore di poco più di un dito, tagliateli a pezzetti di due centimetri, passateli sul rovescio di una grattugia premendoli delicatamente con l'indice, disponeteli su un vassoio infarinato.

A questo punto cuoceteli in abbondante acqua bollente poco salata. Quando verranno a galla raccoglieteli con un mestolo traforato, sgocciolateli, impiattateli conditeli con il burro fuso ed una spolverata di Parmigiano Reggiano.

Curiosità

Gli gnocchi di zucca sono una specialità tipica mantovana prevalentemente autunnale e invernale, dal sapore delicato e particolare. Durante la lavorazione dell'impasto fate attenzione al dosaggio della farina che se abbondante farebbe diventare l'impasto troppo duro.