

Gli editoriali.

La ricetta degli gnocchi di zucca per un primo autunnale e delicato

Scopri come preparare gli gnocchi di zucca, un primo dal sapore sfizioso e autunnale, semplice da preparare e adatto a diversi tipi di condimento.

Gli **gnocchi di zucca** sono una delizia perfetta per l'**autunno**, un piatto caldo e avvolgente che porta i colori e i sapori della stagione direttamente sulla tua tavola. Preparare questi gnocchi è semplice e il risultato è un **primo piatto morbido e delicato**, che puoi **condire in vari modi** per esaltarne il gusto. Scopri come fare gli gnocchi di zucca con questa ricetta, adatta sia agli amanti della tradizione che a chi cerca nuove combinazioni.

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: Media

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucca (meglio se varietà delica o mantovana)
- 300 g di patate a pasta bianca
- 150 g di farina tipo 00 (quantità variabile)
- 1 uovo



- Sale q.b.
- Noce moscata (facoltativa)

Procedimento

1. Cuoci la zucca: taglia la zucca a pezzi, rimuovendo buccia e semi, e cuocila in forno a 180°C per circa 30 minuti, o fino a quando sarà morbida. Lascia raffreddare e schiaccia la polpa in una ciotola.
2. Prepara le patate: lessa le patate con la buccia in abbondante acqua salata per circa 20 minuti. Scolale, pelale e schiacciale con uno schiacciapatate mentre sono ancora calde.
3. Unisci gli ingredienti: in una ciotola capiente, unisci la polpa di zucca schiacciata, le patate e l'uovo. Aggiungi un pizzico di sale e, se preferisci, una spolverata di noce moscata.
4. Aggiungi la farina: inizia a incorporare la farina un po' alla volta, impastando fino a ottenere un composto omogeneo e non troppo appiccicoso. Potrebbe servirti più o meno farina a seconda dell'umidità della zucca e delle patate.
5. Forma gli gnocchi: preleva piccole porzioni d'impasto, arrotolale su un piano infarinato per ottenere dei filoncini e tagliali a pezzetti di circa 2 cm. Per la classica forma degli gnocchi, puoi passarli su una forchetta o sul rigagnocchi.
6. Cuoci gli gnocchi: porta a ebollizione una pentola con acqua salata e cuoci gli gnocchi di zucca. Quando salgono a galla, scolali con una schiumarola e trasferiscili direttamente nella padella con il condimento.

Come condire gli gnocchi di zucca

Gli gnocchi di zucca si abbinano a **vari condimenti** che ne esaltano il sapore dolce:

- **Burro e salvia:** un classico che non sbaglia mai. Salta gli gnocchi in padella con burro fuso e foglie di salvia fresca.
- **Gorgonzola e noci:** un condimento cremoso e intenso. Sciogli il gorgonzola con un po' di latte e aggiungi noci tritate per un tocco croccante.
- **Crema di parmigiano:** fai sciogliere del parmigiano grattugiato in panna fresca per un condimento semplice e delicato.
- **Sugo di funghi porcini:** per un sapore autunnale deciso, prepara un sugo ai funghi porcini e aggiungi gli gnocchi direttamente nella padella.

Gli gnocchi di zucca senza patate

Se preferisci una **versione degli gnocchi di zucca senza patate**, è possibile realizzarla **sostituendo le patate con la farina**: usa solo la zucca e aggiungi farina fino a ottenere un

impasto maneggevole. Ricorda che, senza patate, gli gnocchi potrebbero risultare **più morbidi**, quindi **cuocili con attenzione**, senza girarli in pentola, per evitare che si sfaldino.

Gli gnocchi di zucca sono un piatto versatile che porta in tavola tutto il calore dell'autunno. Prova questa ricetta per sorprendere i tuoi ospiti con un primo piatto unico e pieno di sapore!

www.bennet.com