

# GNOCCHI DI CAPASANTA, ZUCCA E WHISKY

Un piatto di grande effetto scenico e ricco di gusto.

**Tempo preparazione:** 25 minuti

**Difficoltà:** facile

4 persone

## Ingredienti:

- 10 noci di capasanta (fresco pescheria o Buon Vento gelo)
- 1 zucca fresca (Moscata o a tranci fresco ortofrutta)
- 2/3 albumi (uova da allev. a terra Bennet)
- 70 gr pecorino toscano (Il pienza)
- q.b. Olio extravergine leggero (Selezione Gourmet Bennet)
- 50 gr semi di zucca decorticati (Bennet vivisi)
- q.b. sale
- 5 gr maggiorana (fresco ortofrutta)
- q.b. paprika affumicata (Ubena)
- 1/2 bicchiere di whisky (scotch whisky label 5)
- 1/2 bicchiere vino bianco (Bennet)



## Procedimento

Pulire la zucca e tagliarla a pezzi.

Scaldare un filo d'olio evo in una casseruola, aggiungere la zucca a pezzi, quando ben calda e sfrigolante sfumare con il whisky, ad alcool evaporato aggiungere acqua a coprire e portare a cottura, frullare a crema fine setacciare qualora ci siano grumi.

Frullare le capesante (solo la parte bianca) in un cutter con un pizzico di sale, il pecorino grattugiato e l'albume, formare degli gnocchi tondi aiutandosi con le mani o un cucchiaino.



## *Gli editoriali.*

Cuocere in acqua con vino bianco e sale.

Comporre il piatto con crema di zucca, gnocchi, spolverata di pecorino, paprika, semi di zucca e maggiorana.