

Gnocchi di zucca

scritto da Mirko Achermann | 23 Maggio 2022

Per 4 persone

Ingredienti:

- 500 gr polpa di zucca
- 150 gr patate
- 120 gr farina
- 1 albume
- sale fino
- 50 gr Parmigiano Reggiano

Per il condimento

- 2 peperoni (rosso o verde)
- 100 gr panna da cucina
- 1 mazzetto prezzemolo
- 1 piccola cipolla

Preparazione:

La precottura:

Accendete il forno a 200 °C.

Mettete le patate in una casseruolina, copritele di acqua e fatele lessare 25 minuti a fuoco dolce.

Disponete la polpa di zucca in una teglia.

Infornatela almeno 20 minuti, finché diventa tenera, ma non sfatta.

Scolate le patate, sbucciatele ancor calde.

Togliete dal forno la zucca.

Passate le patate e la zucca nello schiacciapatate e raccoglietele in una ciotola.

Mescolate gli ingredienti con un cucchiaino di legno o una piccola frusta a mano.

Incorporate la farina, poca alla volta fino a formare un impasto consistente.

Trasferitelo sul piano di lavoro infarinato aggiungete un pizzico di sale e l'albume, prima sbattuto leggermente con una forchetta.

Lavorate l'impasto piegandolo ed allungandolo sul piano di lavoro per far assorbire bene l'albume.

Formate un panetto, copritelo con un telo; in questo modo l'impasto non si asciuga.

Fare gli gnocchi:

Prelevate una porzione dell'impasto, fatelo rotolare sul

piano di lavoro infarinato, formate un lungo cilindro di circa 2 cm di diametro.

Tagliatelo a pezzetti e passateli nella farina.

Procedete alla preparazione degli altri gnocchi.

Passate gli gnocchi finiti sul retro di una grattugia pressandoli leggermente, in questo modo si forma il rilievo su un lato dei gnocchetti.

Teneteli leggermente infarinati allargati su un telo da cucina coperti fino al momento di utilizzarli.

Il condimento:

Lavate i peperoni, eliminate il picciolo, i semi e i filamenti.

Tagliateli a dadini, sbucciate la cipolla, tritatela.

Versate in una larga padella 20 ml di olio di oliva, unite la cipolla, fate insaporire 1 minuto mescolando, salate.

Aggiungete i peperoni, mescolate, cuoceteli 15 minuti semicoperti.

Se necessario bagnate con 2-3 cucchiaini di acqua calda.

La cottura:

Portate a bollore 3 litri di acqua, con il sale grosso.

Lessatevi gli gnocchi pochi alla volta (3-4 minuti), devono tornare a galla da soli.

Scolateli in una ciotola.

Procedete alla cottura di quelli rimasti.

Togliete dal fuoco il condimento e versate la preparazione nel robot da cucina, tenete da parte 1-2 cucchiaini di peperoni a dadini.

Frullate la preparazione fino a renderla omogenea.

Aggiungete la panna lentamente.

Date ancora intermittenza al mixer per amalgamare bene gli ingredienti.

Prelevate la ciotola con gli gnocchi.

Versate il condimento sopra gli gnocchi, cospargendoli in modo uniforme.

Mescolate con due cucchiaini di legno gnocchi e condimento per insaporire il tutto in modo uniforme.

Cospargete con i dadini di peperone tenuti da parte.

Dividete la preparazione in piatti individuali.

Aiutatevi con un cucchiaino da portata.

Servite. Accompagnate con il Parmigiano grattugiato.