

Gnocchi di zucca con gorgonzola e noci

di Cristina Orlandi



Basterà un po' di tempo e un pizzico di pazienza per ottenere un primo piatto profumato e molto saporito, l'ideale per un pranzo autunnale

INGREDIENTI

per 4 persone

per gli gnocchi:

- > 1,3 kg di zucca
- > 300 g di farina
- > 1 uovo
- > sale
- > zucchero

per il condimento:

- > 40 g di burro
- > 250 g di gorgonzola dolce
- > gr. 50 g di mascarpone
- > 8 noci
- > parmigiano reggiano
- > 1 spicchio di aglio
- > noce moscata
- > sale e pepe nero

PREPARAZIONE

Cuocere le fette di zucca con la buccia in forno per un'ora a 200°C avvolte nella stagnola. Poi eliminare la buccia e ridurle in purea. Quando si sarà freddata, amalgamarla alla farina, all'uovo, sale e un pizzico di zucchero. Lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo. Con un pezzo dell'impasto formare una stringa grossa come un dito, tagliarla a tocchetti e su una forchetta, appoggiando uno gnocco per volta sui rebbi (puliti e infarinati),

schiarciarlo in modo da ricavare la classica rigatura degli gnocchi. Lessarli, non appena saliranno in superficie saranno pronti. Per il condimento, far dorare uno spicchio d'aglio nel burro, aggiungere i gherigli di noce sminuzzati e grattugiarvi la noce moscata, mettervi il gorgonzola e il mascarpone, poco sale. Eliminare lo spicchio d'aglio e unirvi gli gnocchi. Amalgamate e spolverare di parmigiano grattugiato e del pepe nero.