
Gnocchi di zucca con gorgonzola e noci

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

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

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 fredda, 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), schiacciarlo 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. Amalgamare e spolverare di parmigiano grattugiato e del pepe nero.