

Gnocchi di zucca con Pecorino Toscano DOP ed erbe aromatiche



Ingredienti

(per 6 persone)

- 500 g di patate
- 500 g di zucca già mondata
- 250 g di farina 00
- 150 g di Pecorino Toscano DOP
- 1 uovo
- 1 spicchio d'aglio
- Semola di grano duro rimacinata
- Timo
- Maggiorana
- Salvia
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

Procedimento

Bollite le patate, sbucciatele e schiacciatele mentre sono ancora tiepide.

Unitevi la zucca, precedentemente bollita, e continuate a schiacciare. Aggiungete anche la farina 00, l'uovo a temperatura ambiente, qualche pizzico di sale e lavorate rapidamente l'impasto fino a ottenere una massa elastica.

Formate dei "salamini" con l'impasto e ricavatene tanti piccoli cilindri. A mano a mano che gli gnocchetti sono pronti, depositateli sopra un canovaccio cosparso di semola di grano duro rimacinata.

Nel frattempo, scaldare in una padella 7-8 cucchiaini di olio e fate imbiondire l'aglio schiacciato. Spegnete poi il fuoco, togliete l'aglio e unite le erbe aromatiche tritate.

Cuocete gli gnocchetti in abbondante acqua bollente salata e, appena giungono a galla, toglieteli dall'acqua e trasferiteli nella padella con il condimento. Unite abbondante Pecorino Toscano DOP grattugiato e mescolate con un cucchiaino di legno.

Il piatto è pronto, servitelo caldo.

(Carlotta & Luca del blog Italyze Me)

