

Gnocchi di zucca con salsa di taleggio

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min	Cottura: 50 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Media	

Gli **gnocchetti di zucca con salsa di taleggio**, sono un primo piatto tipicamente autunnale, sostanzioso e molto saporito: composti da un **impasto di zucca, patate, farina, uova, e spezie**, sono conditi con una **salsa di taleggio** che li rende golosamente invitanti. Ottima idea per Halloween!



Ingredienti per gli gnocchi

» Cannella 1 pizzico	» Pepe macinato a piacere
» Farina 160 gr	» Sale q.b.
» Noce moscata 1 pizzico	» Uova 1
» Parmigiano Reggiano 2 cucchiari	» Zucca polpa 350 gr
» Patate 350 gr	

...per il condimento

» Latte fresco intero 150 ml	» Taleggio 200 gr
--	-----------------------------

Preparazione



Accendete il **forno a 180°**.

Tagliate la polpa di **zucca a fette** piuttosto grossolane (1), e per ammorbidirle, infornatele per circa **20-25 minuti**, ponendole su di una placca (o in una teglia) rivestita con carta forno (2). Quando la zucca sarà cotta, estraetela dal forno e lasciatela intiepidire (3),





poi passatela al **passaverdura (4-5)**, e fate lo stesso anche con le patate che nel frattempo avrete lessato in acqua salata e sbucciato (6-7).



Unite le due puree in un'unica terrina dove aggiungerete anche la **farina, il parmigiano, l'uovo, la cannella, la noce moscata, il sale e il pepe (8-9)**, ed impastate bene gli ingredienti tra loro fino a che il composto risulti omogeneo, liscio ma non duro, e lasciate riposare qualche minuto.



Ora, su di una spianatoia, con l'impasto ottenuto (10), dovrete formare dei **lunghi bastoncini (11)**, che taglierete a pezzetti delle dimensioni di una **grossa nocciola (12)**, e che lavorerete velocemente con le mani per dargli una forma più arrotondata.



Con l'apposito strumento create le righe caratteristiche degli gnocchetti (15), in alternativa potete utilizzare i rebbi di una forchetta. Ponete una capiente pentola contenente dell'acqua, sul fuoco, e portatela ad ebollizione; Quando tutti gli gnocchetti saranno pronti, gettatene una porzione per volta nell' **acqua bollente (13)**, attendendo che risalgano in superficie: appena riaffioreranno saranno cotti e potrete scolarli con una schiumarola (15)



Nel frattempo che l'acqua bolle e gli gnocchetti si cuociono versate in un pentolino, che metterete a **bagnomaria, il latte e il taleggio** tagliato (16-17) a pezzetti; fate sciogliere il formaggio (18) lentamente rimestando di tanto in tanto.



Quando gli gnocchetti saranno cotti versateli su un piatto da portata (19) e conditeli con la salsa al taleggio ben calda (20-21). Servite immediatamente!

Consiglio

Quando **scioglierete il taleggio** nel latte, non preoccupatevi se la salsa risulterà troppo liquida, infatti, a mano a mano che si

raffredderà il composto si addenserà.

