



Ricetta

Gnocchi alla zucca e formaggio con uovo al tegamino

Il non plus ultra. La zucca negli gnocchi dà quel tocco in più.

35 min

Tempo di preparazione



65 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

IMPASTO

300g zucca a pezzetti, p. es. butternut,

½C burro

1dl brodo di verdura

3 uova

ca. 1 dl latte annacquato (metà latte e metà acqua) o acqua minerale

300g farina per gnocchi

1c sale

acqua salata bollente

20g burro

200g formaggio semigrasso grattugiato, p. es. Gruyère AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Appenzeller,

UOVA

2C burro per arrostire

4 uova

sale, pepe

2C prezzemolo tritato

Ecco come si prepara

1 di 2

IMPASTO Far appassire la zucca nel burro caldo, sfumare con il brodo. Lasciar sobbollire la zucca fino a farla diventare morbida, lasciar raffreddare. Ridurre in purea l'uovo, il latte annacquato e la zucca. Mischiare farina e sale, formare un incavo. Versare il liquido nell'incavo. Mescolare con una spatola fino ad ottenere un impasto liscio, impastare bene. Lasciar riposare l'impasto coperto a temperatura ambiente per 30 minuti. Formare degli gnocchetti e versare in acqua salata bollente. Lasciar cuocere finché gli gnocchetti galleggiano in superficie, togliere dall'acqua con una schiumarola, sgocciolare bene. Disporre gnocchi, burro e formaggio su un piatto già caldo e tenere al caldo nel forno preriscaldato a 80 °C.

2 di 2

UOVO Scaldare il burro per arrostire in una padella antiaderente. Rompere le uova una dopo l'altra e cuocere per circa 5 minuti, salare. Disporre gli gnocchi su un piatto preriscaldato, guarnire con l'uovo e decorare con il prezzemolo.