

GNOCCHI DI ZUCCA CON POMODORO E PECORINO



La zucca violina è una varietà di zucca che si coltiva nel [ferrarese](#). La sua polpa è soda, compatta con un sapore dolce. Il suo nome deriva non dal suo colore, che è di un arancione intenso, ma dalla sua forma che ricorda un violino. Si inizia a raccogliere a fine estate per tutto l'autunno, stagione in cui si utilizza maggiormente anche perché il suo colore arancione si abbina ai colori del fogliame e perché nei mesi freddi si mangia più volentieri.

Media 80' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Polpa Fine 3x400 g](#)
- 50 gr Olio extravergine di oliva
- 30 gr Pecorino grattugiato
- 1 Scalogno

Per gli gnocchi

- 150 gr Farina di riso
- 150 gr Farina integrale
- 1 Uovo biologico
- 1 kg Zucca violina pulita dalla buccia e filamenti

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Tagliate la zucca a pezzi e cuocetela in forno a 200 gradi, coperta da carta di alluminio, per circa 40 minuti, finché diventa tenera. Lasciatela intiepidire e poi passatela nel mixer o passaverdure a fori piccoli. Asciugate il composto sul fuoco se resta umido.
2. Unite al composto un uovo e le due farine e lavoratelo per renderlo omogeneo. Aggiustate con la farina se risultasse troppo morbido.
3. Formate dei cordoncini e tagliateli a piccoli pezzi di circa 2 cm.; poi incideteli con il dito nel centro per creare lo gnocco.
4. Cuocete gli gnocchi di zucca in acqua bollente sinché arrivano a galla, poi scolateli direttamente nel sugo con una grande schiumarola bucata e conditeli con il parmigiano.

Preparazione del sugo:

Scaldate l'olio in una pentola e soffriggete lo scalogno tritato, poi unite la polpa fine di pomodoro De Rica e cuocete per una ventina di minuti a fuoco moderato. Aggiustate di sale.
Se avanzano sono buoni gratinati in forno.