

# Gnocchi di zucca burro e salmone

Gli **gnocchi di zucca burro e salmone** sono una specialità autunnale e invernale, dal sapore caratteristico, molto particolari, un po' difficili da preparare, ma che vi darà grande soddisfazione.

La difficoltà nella preparazione degli **gnocchi di zucca** è nella lavorazione dell'impasto che deve prendere poca farina, per non diventare duro e attaccarsi al palato. Per non dover aggiungere troppa farina lavorarlo poco e a piccoli pezzi, oppure utilizzare una tasca da pasticciere.

Il condimento di **salmone** per gli gnocchi deve cuocere appena, per rimanere morbido e infondere sapore e profumo al burro.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **410Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 400 g di zucca mantovana (peso netto della polpa)
- Sale
- 100 g di farina di grano tenero tipo 00
- 1 uovo di gallina
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- 80 g di salmone affumicato
- 20 g di burro
- 4 rametti di timo limone

## PREPARAZIONE

- Lavare la zucca sotto acqua fresca corrente e tagliarla a metà. Eliminare i semi ed i filamenti aiutandosi con un cucchiaio. Tagliarla a pezzetti e sbucciarla. Se è molto spessa tagliarla a fette alte 1 centimetro.
- Mettere le fette di zucca su una teglia foderata con un foglio di carta da forno.
- Cospargere con un pizzico di sale ed infornare a 160° C per 30-35 minuti. Per capire se la zucca è pronta schiacciarla con una forchetta: deve essere tenera e spappolarsi.
- Sforzare e farla raffreddare.
- Schiacciare la zucca con una forchetta fino ad ottenere un composto cremoso e metterla in una ciotola.
- Unire la farina, l'uovo, il Parmigiano grattugiato ed amalgamare. Solitamente l'impasto è piuttosto lento. Non aggiungere altra farina per tentare di rassodarla, ma prelevarne piccole parti, arrotolarle brevemente sul tagliere infarinato e lavorarle come indicato.
- Su un tagliere di legno ben infarinato lavorare una parte del composto fino ad ottenere un rotolino di un paio di centimetri di diametro. Tagliare con un coltello dei pezzetti da due centimetri. Disporli su uno strofinaccio infarinato facendo attenzione a che non si tocchino fra loro, altrimenti si attaccano.
- Attenzione: usare meno farina possibile, altrimenti gli gnocchi diventeranno duri. Lavorare piccole porzioni di impasto alla volta.
- Togliere dal salmone le parti scure e coriacee e tritarlo grossolanamente con la mezzaluna su un tagliere.
- Sciogliere il burro in una capace padella, quindi unire il salmone tritato e farlo appena colorare a fiamma dolce. Il salmone deve restare morbido e non seccare. Spegnerne il fuoco, cospargere con le foglie di timo e coprire.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata a bollore. Appena salgono a galla scolarli bene con una ramina e metterli dentro la padella del condimento messa su fiamma bassa.
- Saltare gli gnocchi nella padella del condimento per qualche minuto e servire.

## STAGIONE

Gennaio, febbraio, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



### I consigli di Barbara

Se il composto è troppo morbido per essere lavorato su un tagliere metterlo in una tasca da pasticciare e far cadere pezzettini di impasto direttamente nell'acqua a bollore. Alternativamente prelevare l'impasto con un cucchiaino e farlo cadere nella pentola aiutandosi con un altro cucchiaino.

La zucca ideale per la preparazione degli gnocchi non deve essere una varietà acquosa. E' molto importante, perchè altrimenti sarà necessario usare più farina e gli gnocchi diventeranno duri.