

BAVÀ *Ricetta*



Gnocchi di zucca & nocciole

Ingrédients pour 4 personnes :

2 pots de Zucca Primabio
200g de ricotta salata
100g de ricotta
40g de farine
40g de parmesan + 40g pour servir
Muscade râpée
Poivre
Dressage : huile de truffe, noisettes du piémont concassées

- Commencez par égoutter la Zucca dans une passoire en conservant l'huile.
 - Hachez finement 200g de ricotta salata, ajoutez la ricotta classique, 40g de parmesan et mélangez.
 - Ajoutez 300g de Zucca préalablement écrasée à la préparation, mélangez en y ajoutant le poivre et la muscade.
 - Ajoutez peu à peu la farine tamisée pour obtenir une pâte malléable, mais pas trop liquide.
 - Une fois la pâte à gnudi prête, vous pouvez la mettre en forme.
 - Préparez une plaque en silicone ou de papier sulfurisé pour déposer les gnudi terminés pour pas qu'ils ne collent entre eux.
 - Vous pouvez soit réaliser des gnudi sphériques en formant une boule d'environ 1cm de diamètre dans vos mains farinées, ou former des boudins de pâtes de 1cm de diamètre et les couper au couteau tous les 1 cm environ.
 - N'hésitez pas à bien fariner votre plan de travail et à rajouter un peu de farine à la pâte, la pâte doit néanmoins rester assez molle pour donner des gnudi moelleux après la cuisson.
 - Une fois vos gnudi formés, faites les cuire dans un grand volume d'eau salée quelques minutes, lorsqu'ils remontent à la surface, c'est prêt !
 - Pour le dressage, vous pouvez ajouter un filet d'huile d'olive (du pot de Zucca) ou bien d'huile de truffe, quelques morceaux de Zucca, des noisettes du piémont et un peu de parmesan, régalez vous ! Dans cette recette, il est important de ne pas ajouter trop de farine et de servir les gnudi juste après la cuisson pour conserver le moelleux.
- Ne jetez pas l'huile d'olive du pot de zucca, délicieusement infusée d'herbes, de poivre et de la zucca, vous pourrez la réutiliser dans vos plats !