



PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca con trombette da morto

INGREDIENTI:

800 g di polpa di zucca gialla.

300 g di farina bianca 00.

300 g di patate.

1 uovo.

600 g di trombette da morto (*Craterellus cornucopioides*).

2 scalogni.

1 spicchio d'aglio.

2 foglie di salvia.

Sale.

Pepe nero macinato al momento.

90 g di burro.

PREPARAZIONE

Lessate le patate, pelatele e passatele al passa-patate. Lessate in acqua salata anche la polpa di zucca, poi schiacciatela con la forchetta e passatela al mulinetto. Impastate la farina con le patate, la zucca e l'uovo ottenendo un impasto omogeneo. Utilizzando un sac-à-poche a bocca larga, fate cadere dei pezzetti di impasto direttamente in acqua salata bollente, estraendo con uno schiumatore i gnocchi man mano che vengono a galla. Pulite accuratamente le trombette e smezzatele per il lungo per estrarre eventuali lumachine annidate all'interno del fungo; lavatele più volte. Fate sciogliere in un tegame il burro con la salvia, gli scalogni tritati finemente e l'aglio passato nello schiaccia aglio; lasciate fondere a fiamma molto bassa, poi togliete dal fuoco e lasciate intiepidire. Unite le trombette, salate e rimettete sul fuoco, cuocendo a fuoco vivace finché non evapora tutta l'acqua di vegetazione. Pepate abbondantemente e condite con questi funghi gli gnocchi, saltandoli in padella prima di servirli.