



Gnocchetti di zucca con trombette

Ingredienti per 2 persone:

100 gr. di trombette. 10 gr. di olio evo. Timo. 15 gr. di burro.

1 spicchio di aglio. Sale. Pesteda. Parmigiano grattugiato.

300 gr. di zucca cotta e passata. 140 gr. di farina 00.

1 uovo. Noce moscata.

Preparazione:

Mondare i funghi togliendo la parte finale. E' preferibile lasciarli in ammollo per alcuni minuti in acqua e bicarbonato. Poi sciacquarli bene.

In una padella soffriggere lo spicchio di aglio con l'olio. Versarvi i funghi e cuocere per mezz'ora abbondante, regolando di sale e pepe e aggiungendo alcune foglioline di timo.

Pelare la zucca e pulirla dai semi. Infornare nella carta stagnola. Una volta cotta immergerla nel passaverdura, avendo l'accortezza di asciugarla in forno se ancora umida.

Lasciare raffreddare. Unire uovo, sale, farina, e una grattugiata di noce moscata. Ottenuto un impasto omogeneo, con una sacca da pasticciere farlo cadere a pezzetti nell'acqua bollente salata. Quando gli gnocchi vengono a galla sgocciolarli e condirli con burro spumeggiante, soffritto con lo spicchio di aglio e un paio di cucchiari di funghi. Aggiungere un po' di pesteda e di parmigiano.

Nonno Lucio