

OTTOBRE

HALLOWEEN

con **CRESCI CON GUSTO**



GNOCCHI DI ZUCCA

LA RICETTA DEL NOSTRO LABORATORIO:

Accendete il forno a 180°. Tagliate la polpa di zucca a fette piuttosto grossolane e per ammorbidirle infornatele per circa 20-25 minuti, ponendoli su di una placca (o in una teglia) rivestita con carta forno.

Quando la zucca sarà cotta, estraetela dal forno e lasciatela intiepidire, poi passatela al passaverdura. Mentre la zucca si cuoce lessate le patate con tutta la buccia in acqua salata, e quando saranno cotte, scolatele, lasciatele intiepidire e poi sbucciatele e passate anch'esse al passaverdure.

Alla purea di patate unite quella di zucca in un'unica terrina dove aggiungerete anche la farina, l'uovo, la cannella, la noce moscata, il sale e il pepe ed impastate bene gli ingredienti tra loro fino a che il composto risulti omogeneo, liscio ma non duro.

Ponete una capiente pentola piena d'acqua sul fuoco e portatela ad ebollizione.

Quindi, su di una spianatoia, passate a formare dei lunghi bastoncini, che taglierete a pezzetti delle dimensioni di una grossa nocciola,

Una volta ottenuti gli gnocchi, passateli uno a uno sui denti di una forchetta per formare le righe. Quando tutti gli gnocchi saranno pronti, gettatene una porzione per volta nell'acqua bollente, attendendo che risalgano in superficie: appena riaffioreranno, prendeteli con una schiumarola, scolateli bene e potete condirli semplicemente con del burro fuso, in cui avrete dorato delle foglie di salvia e servite immediatamente.

Buon appetito!

con mamma e papà



Ingredienti:

350 gr di patate

350 gr di polpa di zucca

1 uovo

180 gr di farina 00

1 pizzico di noce moscata

cannella in polvere

pepe

sale

Per condire: burro e salvia.

