

GNOCCHETTI DI ZUCCA E CANNELLINI CON SALSA DI FUNGHI E FORMAGGIO

Per la ricetta di ottobre ho pensato di proporvi questo primo piatto che abbina la dolcezza della zucca e la consistenza proteica dei fagioli cannellini, il tutto condito con una salsa tipicamente autunnale



Ingredienti per 8 persone:

Per i gnocchetti

- gr 320 di zucca delica, pesata da cruda e pulita
- gr 440 di fagioli cannellini, scolati e sciacquati
- gr 240 di farina 00 + quella per il piano di lavoro
- 2 bustine di zafferano
- sale qb

Per il condimento e la gratinatura

- kg 1,2 di funghi misti (io ho usato finferli e pioppini)
- 2 spicchi d'aglio
- gr 30/40 di olio evo
- sale, pepe
- un rametto di rosmarino, o timo, oppure qualche foglia di salvia
- gr 150 di formaggio filante (io ho usato asiago tagliato a cubetti)
- gr 60 di parmigiano
- burro qb

Procedimento

Cuocere la zucca a vapore o al microonde, per evitare che assorba acqua, finchè diventa morbidissima.

Frullare i cannellini, in un mixer, insieme alla zucca e allo zafferano, fino ad ottenere una crema liscia. Versare la crema in una ciotola, unire la farina, il sale e impastare, prima nella ciotola, poi sul piano infarinato, fino a formare un panetto morbido, ma non appiccicoso.

Ricavare dei filoncini e tagliare dei piccoli gnocchetti, infarinandoli leggermente.

A parte pulire i funghi e tagliarli a fettine. In una padella capiente, scaldare l'olio, con gli spicchi d'aglio e le erbe aromatiche, aggiungere i funghi, salare, pepare e cuocere a fuoco vivace per 10/ 12 minuti; levare l'aglio e le erbe aromatiche.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata; appena vengono a galla lasciarli cuocere per 2/3 minuti, levarli e passarli direttamente nella padella coi funghi.

Saltare i gnocchi con la salsa, unire metà del formaggio a cubetti e un pò dell'acqua di cottura, per creare una crema.

Trasferirli in una pirofila, leggermente imburrata, distribuire sulla superficie il restante formaggio, spolverare con il parmigiano e gratinare in forno, preriscaldato, a 200 gradi, per circa 10 minuti; attivare infine il grill per dorare la superficie.