

TUSTYLE CUCINA

UN PRIMO
DALL'ARIA
RUSTICA



UN LIBRO CHE NON SPRECA
 In cucina, mai buttare via nulla. Come facevano le nostre nonne, abituate a creare manicaretti gustosi con gli avanzi. Il volume *Risparmia, Recupera&Ricicla* di Emanuela T. Cavalca Altan e Manuela Porta (Cairo, pag. 310, € 12) ti svela 400 ricette semplici e gustose per utilizzare tutto quello che hai in casa. Fino all'ultima briciola...

Gnocchi di zucca al burro fuso

PREPARAZIONE: 80 minuti
CALORIE/PORZIONE: 360 kcal
DOSI: 4 persone
ESECUZIONE: media

Ingredienti

1 kg di zucca,
 200 g di farina 00, 1 uovo,
 1 rametto di rosmarino,
 1 spicchio d'aglio,
 parmigiano reggiano grattugiato,
 60 g di burro, sale, pepe nero.

COME PROCEDERE

- 1) Taglia la zucca a fette di 2 cm di spessore e disponila sulla placca foderata con carta da forno bagnata e strizzata. Coprila con l'alluminio e mettila in forno a 180°C per circa 45 minuti. Elimina la scorza e passa la polpa al mixer. Trasteriscila la purea ottenuta sulla spianatoia e incorpora la farina, poca alla volta, l'uovo sbattuto, 30 g di parmigiano e poco sale.
- 2) Dividi l'impasto a pezzetti, forma dei cilindretti di 1 cm di diametro, tagliali a pezzi

di circa 2 cm e passali su una forchetta per rigarli. Sciogli il burro in una padella con gli aghi di rosmarino e l'aglio spellato.

- 3) Immergi gli gnocchi in una grande pentola con abbondante acqua salata a leggero bollore. Appena vengono a galla, scolali con un mestolo forato e trasferiscili nella padella con il burro caldo. Lasciali insaporire per un minuto a fuoco medio. Elimina l'aglio, trasferisci gli gnocchi in un piatto da portata e spolverizzali con una macinata di pepe e con il parmigiano.