



## *Gnocchi di zucca con burro, salvia e pancetta croccante*



### *Ingredienti per 4 persone:*

- 900 gr di zucca,
- 350 gr di farina tipo 0
- 2 uova,
- pancetta affumicata a fettine
- 1 manciata di pan grattato
- parmigiano
- noce moscata
- salvia.

*Tempi: Preparazione 40 minuti*

*Preparazione:*

Tagliate la zucca in cubetti uguali di circa 5 cm e cuoceteli a vapore per una trentina di minuti.

Preparatela pancetta: in una larga padella antiaderente mettete un goccio di olio e fate dorare e ‘*incroccantire*’ la pancetta tagliata a pezzetti con l'aiuto di una forbice; quando questa sarà pronta mettetela da parte in un piatto.

Quando la zucca si sarà raffreddata frullatela con l'uovo, la farina, il pan grattato una presa di sale e la noce moscata fino a ottenere una massa omogenea.

Ora formate gli gnocchi usando due cucchiaini da tè e tuffateli via via direttamente nell'acqua salata appena sobbollente. Non appena gli gnocchi vengono a galla, estrateli e adagiateli in una pirofila precedentemente leggermente scaldata in forno. Cospargete gli gnocchi con parmigiano reggiano.

Nella stessa padella della pancetta fate ora sciogliere leggermente il burro e aromatizzate il tutto con le foglie di salvia spezzettate; appena il burro il comincia a dorare spegnete il fuoco e versate sugli gnocchi.

Impiattate e decorate ciascun piatto con qualche pezzetto di pancetta. Servite bollenti e gustatevi questo piatto con un buon bicchiere di Crespino.

*Vino per l'Abbinamento Perfetto:* Crespino IGT Alpi Retiche

*Temperatura di servizio:* 16°-18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico