

GNOCCHETTI GIALLI AI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di polpa di zucca,
- 250 g di farina,
- 1 uovo,
- noce moscata,
- sale,
- pepe,
- 500 g di funghi porcini freschi,
- aglio,
- prezzemolo,
- vino bianco,
- olio d'oliva extra-vergine,
- abbondante formaggio parmigiano grattugiato.

Tagliate la zucca a cubetti e cuocetela per 20 minuti in forno preriscaldato a 200 gradi.

Nel frattempo pulite ed affettate i funghi, soffriggendoli poi in un tegame a fondo spesso con olio ed aglio su fuoco vivace. Lasciate che perdano la loro acqua, sfumate col vino ed abbassate la fiamma: lasciate cuocere per una ventina di minuti, quindi spolverizzate di prezzemolo e mettete da parte.

Passate la zucca: in una grossa ciotola, unite al passato l'uovo e la farina setacciata poco per volta, mescolando con forza utilizzando un cucchiaio di legno.

Aggiustate di sale e profumate con pepe e noce moscata.

Procedete come per la ricetta precedente, avendo cura di ottenere gnocchetti di circa 1 centimetro e mezzo.

Lessateli, scolateli, e serviteli conditi coi funghi trifolati ed abbondante parmigiano.