GNOCCHI DI CASTAGNA CON CREMA DI ZUCCA E PECORINO

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi:

•500 g patate lesse
•150-200 g farina di castagne
•1 uovo
•q.b. sale fino

Per la salsa:

•300 g zucca
•2 cucchiai di olio extravergine di oliva
•q.b. acqua
•2 rametti di rosmarino
•80 g di scaglie di pecorino stagionato

Esecuzione
Schiacciare le patate con una forchetta o con lo schiacciapatate. Disporre a fontana su una spianatoia la farina di castagne e porre al centro le patate. Aggiungere l'uovo sbattuto e il sale fino. Impastare fino ad ottenere un composto liscio e di media consistenza. Spolverare con farina di castagne, dividere l'impasto e formare dei bastoncini cilindrici dello spessore di un mignolo; tagliarli a tocchetti con l'aiuto di una raschia ad uno spessore di 2 cm. Fare scivolare i pezzetti su i rebbi di una forchetta, schiacciandoli leggermente con il pollice. Infarinare leggermente gli gnocchi per evitare che si attacchino. Per la salsa pulire e tagliare a cubetti la zucca, cuocere in padella con olio e acqua. Regolare di sale e frullare con un mixer. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua bollente salata, pochi alla volta; non appena vengono a galla levarli delicatamente; condirli con la salsa e servirli subito ben caldi.