

GNOCCHI DI ZUCCA AL CUCCHIAIO CON SEMI DI LINO E MELA SMITH SU CREMA DI BROCCOLI



Preparazione:

Mettiamo circa 400 gr di zucca tagliata a pezzi in forno per 45 minuti. Nel frattempo portiamo a bollore i nostri broccoli freschi e li passiamo al minipimer per creare una crema dal gusto neutro. Quando la zucca è pronta, uniamo la polpa con circa 40 gr farina (tipo 1) e un pizzico di sale. Frulliamo il tutto in un contenitore, aggiungendo un goccio d'olio e del pepe bianco. Dopodiché lasciamo raffreddare per 30 minuti. Per la cottura degli gnocchi portiamo a bollore l'acqua salata e con un cucchiaino prendiamo una piccola parte del preparato e lo mettiamo nella pentola, creando in questo modo delle "quenelle" di zucca irregolari con tutto l'impasto. Una volta salite a galla possiamo procedere con l'impiattamento. Disponiamo gli gnocchi sul piatto con la crema di broccoli, aggiungendo dei semi di lino tritati finemente e una fettina di mela Smith per dare una piacevole nota agrodolce al nostro piatto...

Ingredienti:

- zucca:400 gr
- broccoli freschi:150 gr
- farina tipo 1: 40-50 gr
- 1 mela Smith
- semi di lino tritati
- olio e.v.o
- pepe bianco
- sale

