

Gnocchetti di castagne saltati con speck con crema di zucca morbida *(Primi piatti asciutti)*

Preparazione

Fare bollire le patate con la buccia e schiacciarle per formare gnocchi aggiungendo la farina di castagne la farina 00 e l'uovo.

Cuocere la zucca in pentola a pressione per 10 minuti e finire di cuocere scoperta per farla asciugare bene. Aggiungere alla crema la panna e aggiustare di sale e pepe.

Servire con la crema di zucca a specchio sul piatto e spadellare gli gnocchetti con lo speck tagliato a julienne .

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 40 minuti

Dosi per 4 persone

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

200 gr farina di castagne
300 gr farina 00 o q.b.
1 kg patate da gnocchi
1 uovo
500 gr zucca violina
1/2 bicchiere di panna da cucina
300 gr speck
olio evo
sale
pepe