BlogSicilia.it
il giornale online dei siciliani

Gnocchi di zucca allo speck, la ricetta autunnale firmata da Erika Liverani

Autore: Maria Paola Scaletta

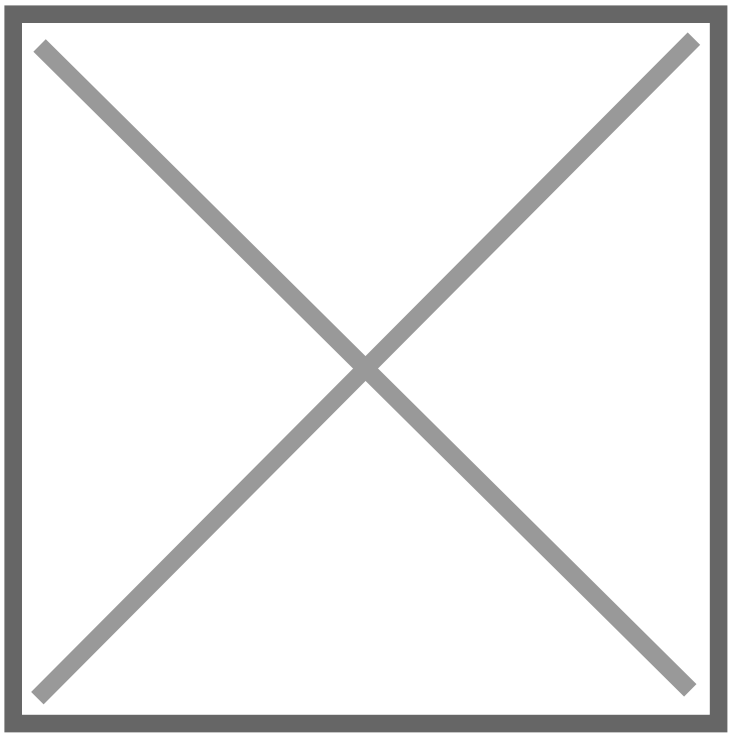
Data: 21 Settembre 2021

Gnocchi di zucca allo speck

- Una ricetta tipica della tradizione altoatesina
- Seguiamo le indicazioni di *Erika Liverani*, la vincitrice di Masterchef

Gnocchi di zucca e speck: l'abbinamento perfetto per una serata di settembre. Con l'arrivo dell'autunno anche la nostra alimentazione cambia. Dalle fresche portate estive si passa a cibi più caldi, cremosi, dallo stile comfort food. Una specialista della cucina declinata per stagioni è Erika Liverani, la vincitrice della quinta edizione di Masterchef, il cooking show più amato dagli italiani.

Con un libro dedicato alle ricette di stagione, Erika ha raccontato il suo stile di cucina puntando sui migliori prodotti dell'agroalimentare italiani.Una della ricette più famose della Liverani è proprio quella dedicata agli gnocchi di zucca con speck.



Ecco gli ingredienti per gli gnocchi di zucca con speck

per gli gnocchi

- 400 g di polpa di zucca
- 400 g di patate
- 135 g di farina
- sale q.b.

per il condimento

- 60 grammi di burro
- salvia q.b.
- speck q.b.

La ricetta di Erika Liverani per gli gnocchi di zucca allo speck

- Per gli gnocchi: Fate bollire le patate in abbondante acqua salata per 30-40 minuti circa, dovranno diventare morbide ma non sfaldarsi. Nel frattempo prendere la zucca ed ottenere la polpa desiderata rimuovendo buccia, semini e filamenti interni. Tagliate a fettine sottili ed adagiate in una teglia ricoperta da carta forno. Infornate in forno statico per 18 minuti a 200 °C. Setacciate la farina e create la classica forma a fontana. Con lo schiacciapatate, schiacciate patate (sbucciate) e zucca. La quantità di farina dipende dal tipo di patate e zucca e da quanta acqua contengono. A questo punto iniziate ad impastare fino ad ottenere un impasto morbido, non appiccicoso e dalla forma sferica. Coprite e lasciate riposare a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Adesso spolverizzate il vostro piano di lavoro con un po’ di farina, prendete un pezzetto di impasto e dategli la forma di un bastoncino. Iniziate a tagliare i vostri gnocchi della dimensione di 2 cm circa, passandoli poi sui rebbi di una forchetta per dargli la classica forma a righe.
- Per il condimento: In un pentolino, a fuoco lento sciogliete il burro con le foglie di salvia girando spesso in modo che il burro si insaporisca A parte saltate per qualche minuto lo

speck con un filo d’olio Scolate i vostri gnocchi e conditeli delicatamente con burro e salvia, girandoli dolcemente per non rovinarli. Decorate con lo speck e servite. Potete aggiungere del parmigiano o pecorino.

Riferimento articolo: https://www.blogsicilia.it/food-drink/gnocchi-zucca-speck-erikaliverani/637485/

Generato il 17/02/2026