

# Gnocchi di zucca guanciale e salvia

## INGREDIENTI:

1 kg di zucca già pulita,  
300 gr di farina,  
1 uovo,  
una grattugiata abbondante di noce moscata,  
150-200 gr di guanciale,  
6-7 foglie di salvia,  
80 gr di parmigiano,  
sale qb,  
olio o burro se necessario (in caso il guanciale non abbia abbastanza grasso, ma non credo :) ) .

1-Tagliare la zucca a fette e disporle su una teglia con carta da forno ed infornare a 180 per almeno 50'. Spegnerne e farla raffreddare completamente.

2- Passare la zucca con il passaverdure ed aggiungerla alla farina insieme ad un uovo a la noce moscata e lavorare l'impasto fino a quando non risulta ben omogeneo (aggiungere farina se risulta troppo morbido).

3-Tagliare porzioni di impasto e formare dei cordoncini ruotandoli con le mani (in caso aiutarsi con un po' di farina di semola) e tagliarli come normali gnocchi (se si vuole si possono rigare su una forchetta o l'apposito attrezzo).

4- In una casseruola mettere il guanciale tritato e poi metterlo sul fuoco a fiamma bassa, in questo modo il grasso scioglierà meglio e farlo rosolare, aggiungere la salvia tritata poco prima di mantecarci gli gnocchi.

Cuocere gli gnocchi in acqua salata e quando vengono a galla mantecarli per 2' insieme al guanciale, spegnere, aggiungere il parmigiano mescolare e servire.

Consiglio: La dose della farina e il tempo di cottura in forno variano molto dal tipo di zucca e dalla quantità di acqua in essa contenuta, quindi se dopo la cottura risulta ancora molto acquosa tenetela un altro po' in forno e se l'impasto è troppo appiccicoso aggiungete un altro po' di farina.