

Sfiziose perle di
zucca e patate
 al sugo di **cappesante**
 con pomodorette e fili di zucchine

Grammatura al netto per 4 porzioni

400 g.	Zucca
100 g.	Patate
200 g.	Farina tipo 00
55 g.	Uova intere
0,3 g.	Noce moscata macinata
300 g.	Cappesante fresche
200 g.	Pomodori tondi a grappoli
120 g.	Zucchine
3 g.	Scalogno
1 g.	Maggiorana
4 g.	Sale fino
0,5 g.	Pepe bianco macinato
40 ml.	Vermouth Martini dry
20 ml.	Olio extra vergine di oliva

Porzione da gr: 361

Energia: kcal 357

Glucidi: gr 52,74

Proteine: gr 18,48

Lipidi: gr 8,52

Tagliare la polpa di zucca, dopo averla sbucciata, a pezzetti piuttosto grossolani ed infornarli per circa 20-25 minuti alla temperatura di 160°C, ponendoli in una teglia rivestita con carta forno. Avere cura di abbassare la temperatura qualora l'ortaggio tendesse a colorire e seccare.

Nel frattempo lessare le patate ben spazzolate con tutta la buccia in acqua leggermente salata; quando saranno giunte a cottura, scolarle, lasciarle intiepidire leggermente e poi sbucciarle passandole subito al passaverdura. Lo stesso passaggio verrà effettuato con la zucca, una volta giunta anch'essa a cottura.

Unire le due puree in un'unica terrina dove verrà aggiunta anche la farina, il parmigiano, l'uovo, la noce moscata ed il sale. Impastare bene gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo, liscio e dalla giusta consistenza.

Porre sul fuoco, una casseruola contenente un'abbondante quantità di acqua salata e portarla ad ebollizione.

Sulla spianatoia formare dei lunghi bastoncini di forma cilindrica che verranno poi tagliati a pezzetti delle dimensioni di una grossa nocciola.

Tuffare gli gnocchi nell'acqua bollente, una volta risaliti in superficie, lasciarli cuocere ancora per 30 secondi prima di scolarli, saltarli con la salsa.

Per la salsa

Levare il picciolo dai pomodori e lavarli, scottarli in acqua bollente per 30 secondi dopo averli incisi in superficie, scolarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio, sbucciarli.

Tagliarli a metà, svuotarli dai semi e ricavare dei cubetti di media misura.

Le zucchine, dopo il lavaggio e la spuntatura, verranno rifilate ovvero, si utilizzerà solo la parte verde esterna che sarà tagliata in julienne.

Lavare la polpa delle cappesante in acqua minerale gasata, sgocciolarla ed asciugarla perfettamente, dividerla poi in 4 pezzi regolari.

Rosolare lo scalogno tritato in una padella antiaderente con olio extra vergine di oliva,