

Gnocchi di castagne e zucca allo speck, alloro e ricotta salata

Continua la mia voglia di sperimentare in cucina, sempre più ispirata e sempre più coinvolta dai profumi dell'autunno. Mi scopro fortemente legata ai miei ricordi e particolarmente incline ai prodotti dell'autunno, tanto che potrei addirittura inserire nella lista degli ingredienti delle mie ricette, un cucchiaino, 100 g o una tazza, scegliete voi la misura, l'importante è che sia autunno di prima qualità. Sogno un sapore tridimensionale, che profuma di torba, dolce come la zucca, pastoso come le castagne e scrocchiante come le foglie secche. Sono folle? Forse! Sicuramente follemente innamorata della mia piccola cucina e delle ore trascorse al fornello, così oggi uso qualche etto del mio ingrediente speciale per creare un piatto di gnocchetti compatti e dal retrogusto amaro. Uno di quei piatti in cui si cerca di definirne il sapore predominante, boccone dopo boccone, fino a che i nostri occhi guardano il fondo del piatto e la forchetta batte allegra sulla ceramica..... è già finito!

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di zucca cotta al forno
- 100 g di patate americane cotte al forno
- 160 g di farina di castagne
- 1 tuorlo
- sale fino
- farina 00 q.b. Per la lavorazione su spianatoia
- 50 g di burro di buona qualità
- 150 g di speck giovane tagliato a cubetti
- 3 foglie di alloro fresco
- Pepe macinato fresco
- ricotta salata da grattugiare

PROCEDIMENTO:

Dopo avevo cotto sia la zucca che le patate americane in forno, lasciarle raffreddare, poi prelevarne la polpa. Versarla in una ciotola, nelle quantità indicate e lavorarla con una forchetta fino a ridurla in purea.



Aggiungere una presa di sale fino e la farina di castagne inglobandola poco per volta. Unire il tuorlo d'uovo e continuare ad impastare.



Risulterà un composto omogeneo e ben maneggiabile. Sulla spianatoia infarinata, prelevarne piccole quantità, arrotolarle fino a formare dei filoncini allungati e ricavarne i gnocchetti.



Mentre l'acqua inizia a bollire in un tegame far sciogliere a fiamma dolce il burro con le foglie di alloro tagliate a pezzettoni.



Unire lo speck giovane, già tagliato a cubetti e far rosolare anche questo a fiamma dolce, affinché possa rilasciare il proprio profumo, senza disidratarsi completamente.



Cuocere i gnocchetti nell'acqua salata un po' per volta, fino a che salgono in superficie. Scolarli con il mestolo a buchi e versarli direttamente nel tegame con il burro e lo speck. Saltarli 1 minuto a fiamma viva, per eliminare l'umidità e legare il condimento. Aggiungere una macinata di pepe fresco, regolare di sale (con parsimonia poiché già lo speck e la ricotta conferiscono sapore al piatto), amalgamare bene e servire caldo con una grattugiata di ricotta salata a crudo.

