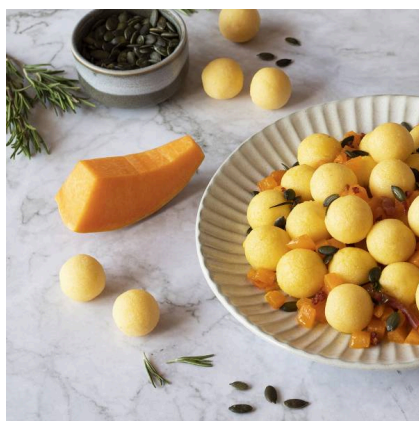


Pranzo

Gnocchi di polenta con zucca, speck e rosmarino

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
60 min.	4	Media



Ingredienti

- 100 g. di polenta
- 200 g. di zucca gialla Naturizia
- 60 g. di fiammiferi di speck
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 20 ml di olio extravergine d'oliva
- Rosmarino Naturizia q.b.
- Acqua q.b.
- Sale q.b.
- Olio q.b.
- 1 spicchio d'aglio
- Semi di zucca per guarnire



Preparazione

Per preparare la zucca gialla. Tagliare la zucca a cubetti e metterla in una padella con olio, uno spicchio d'aglio e qualche rametto di rosmarino. Aggiungi il sale, poca acqua e lascia cuocere per circa 15 minuti.

Per preparare la polenta, aggiungi acqua in una pentola, portala a bollore, aggiungi sale q.b. e versa lentamente la farina di mais mescolando con un cucchiaio per evitare la formazione di grumi.

Cuoci a fuoco medio finchè non raggiunge la giusta consistenza. Versa la polenta in una ciotola, aggiungi un filo d'olio, due cucchiaini di parmigiano e amalgama gli ingredienti. Lascia raffreddare.

A parte in una padella calda, lascia rosolare lo speck finchè non diventerà croccante.

Dividi la polenta in piccoli pezzi e, con i palmi delle mani, forma degli gnocchi.

Versa gli gnocchi nel condimento di zucca e rosmarino e amalgama. Guarnisci con i fiammiferi di speck croccante, semi di zucca, rosmarino e... gusta l'autunno!
