

Gnocchi ubriachi con zucchini e gorgonzola



Ingredienti

- Per gli gnocchi:
- 600 g di patate con la buccia rossa
- 300 g di farina bianca
- Per condire:
- 3 cucchiaini di olio evo
- 50 g di burro
- 1 cipolla piccola (40 g)
- 300 g di zucchini
- 150 g di gorgonzola dolce
- 1 bicchiere scarso (160 ml) di vino rosso forte
- parmigiano grattugiato
- sale e pepe q. b.

Preparare gli gnocchi incavandoli sui rebbi di una forchetta, per renderli rigati (servirà a fargli trattenere il condimento).

Mentre l'acqua riscalda, in un saltapasta far appassire la cipolla da sola a fuoco lento, rigirandola di continuo per 5/6 minuti, aggiungere olio, burro e le zucchini tagliate a dadini, non salare in vista del gorgonzola, cuocere al dente. Appena calati gli gnocchi in acqua (salata), aggiungere il gorgonzola all' intingolo di zucchini e lasciarlo fondere. Aspettare il bollire dell'acqua dopo che gli gnocchi saranno venuti a galla, quindi prenderli con un colo e calarli nel condimento, amalgamare e aggiungere il vino, alzare la fiamma e saltare per 1-2 minuti, dovranno rimanere cremosi. Impiattare, aggiungere una grattugiata di parmigiano e una spolverata di sale e pepe.