

Gnocchi di zucca con pancetta e salvia

Tempo totale **60 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **30 Min** Tempo di cottura **15 Min** Tempo di raffreddamento

Valori nutrizionali (per porzione):
2.021 kJ / 483 kcal

Grassi: **16 g** Proteine: **17 g**
Carboidrati: **64,7 g**

INGREDIENTI

3 Porzioni

Gnocchi:

400 g di zucca Hokkaido
1 cucchiaino di olio
180 g di farina 00
1 uovo
2 cucchiari Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman

Condimento:

120 g di pancetta affumicata a dadini
8 foglie di salvia fresca
40 g di spinacini

Glassa:

4 cucchiari Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman - Gusto Affumicato

2 cucchiari di acqua

Per completare:

1 cucchiaio di erba cipollina tritata

PREPARAZIONE

Passaggio 1

400 g di zucca Hokkaido - **1 cucchiaino** di olio
Tagliare la zucca a metà, rimuovere i semi e tagliarla a pezzi più piccoli. Condire con un filo d'olio, disporre su una teglia foderata con carta da forno e cuocere a 180°C per circa 20 minuti fino a quando non sarà morbida. Lasciare raffreddare completamente.

Passaggio 2

1 uovo - **2 cucchiari** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **180 g** di farina 00 - Acqua per la cottura
Schiacciare la zucca ormai fredda del Passaggio 1 fino a ottenere una purea liscia. Aggiungere l'uovo, la Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman e la farina, quindi impastare fino a ottenere un composto morbido. Dividere l'impasto in 3 parti, ricavare da ciascuna un filoncino di circa 2 cm di spessore, tagliarlo a piccoli tocchetti e rigarli premendo leggermente con i rebbi di una forchetta. Portare a bollore un'ampia pentola d'acqua. Cuocere gli gnocchi un po' alla volta finché non affiorano in superficie. Scolarli con una schiumarola e tenerli da parte.

Passaggio 3

120 g di pancetta affumicata a dadini - **8** foglie di salvia fresca
In una padella, rosolare la pancetta a fuoco medio fino a quando non sarà dorata e croccante. Aggiungere le foglie di salvia e friggerle brevemente fino a quando non saranno fragranti e leggermente croccanti. Trasferire il tutto in una

ciotolina.

Passaggio 4

4 cucchiiai Salsa Teriyaki BBQ con miele Kikkoman -
Gusto Affumicato - **2 cucchiiai** di acqua

Versare la Salsa Teriyaki BBQ con Miele e Aroma Affumicato Kikkoman nella stessa padella utilizzata per la pancetta e aggiungere l'acqua. Scaldare per circa 1 minuto fino a quando la salsa non sarà calda e leggermente più fluida.

Passaggio 5

40 g di spinacini - **1 cucchiaino** di erba cipollina tritata

Unire gli gnocchi del Passaggio 2 nella padella con la salsa del Passaggio 4 e saltarli delicatamente per glassarli. Aggiungere la pancetta e la salvia del Passaggio 3 e mescolare brevemente. Servire gli gnocchi sul letto di spinacini freschi e completare con l'erba cipollina tritata.