

LA RICETTA DI HALLOWEEN: GNOCCHI DI ZUCCA CON CREMA DI PECORINO E FUNGHI PORCINI

Publicato il 25 Ottobre 2024 di Alessandra Giardino



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



Il piatto perfetto dello Chef Giuseppe Mulargia per un Halloween tutto da gustare

*Per celebrare la magia di Halloween, lo Chef Giuseppe Mulargia del Ristorante Le Spighe dell'**FH55 Grand Hotel Palatino** di Roma propone una ricetta speciale che unisce i sapori autunnali alla tradizione culinaria italiana: gli gnocchi di zucca, un omaggio alla regina indiscussa di questa festa. La zucca, simbolo iconico di Halloween, non solo evoca l'atmosfera misteriosa e festosa della ricorrenza, ma diventa l'ingrediente principale di un piatto che esalta la stagione.*

La ricetta creata dallo chef porta in tavola il gusto dolce e avvolgente della **zucca**, combinato con la ricchezza della **crema di pecorino** e il carattere deciso dei **funghi porcini**. Il risultato è un piatto che trasforma la **tradizione di Halloween** in un'esperienza gastronomica raffinata e indimenticabile.

La zucca, emblema della festa di Halloween, non solo evoca l'immaginario delle lanterne e delle decorazioni tipiche, ma è anche **protagonista indiscussa di questa ricetta saporita**. La sua dolcezza naturale si sposa perfettamente con la cremosità del pecorino e il sapore intenso dei porcini, creando **un piatto che esalta al meglio l'atmosfera autunnale**.

Questo piatto è ideale per celebrare Halloween in maniera elegante e gustosa, portando in tavola una ricetta che armonizza sapori tradizionali e tecniche innovative. Che si tratti di una cena con amici o un pranzo in famiglia, **gli gnocchi di zucca dello Chef Mulargia, vincitore del prestigioso premio "Cucina Italiana per Roma Capitale"**, aggiungeranno un tocco di raffinatezza alla festività, trasformando ogni boccone in un'esperienza unica.

GNOCCHI DI ZUCCA DELICA MANTOVANA, CREMA DI PECORINO CROSTA NERA DOP E FUNGHI PORCINI

Ingredienti (per 4 persone):

Per gli gnocchi di zucca:

- 300 g di zucca cotta
- 100 g di patate rosse cotte

- 1 uovo piccolo
- 150 g di farina 00
- 15 g di Grana Padano grattugiato
- Noce moscata q.b.
- Sale fino q.b.

Per la crema di zucca:

- 100 g di zucca cotta
- Olio EVO q.b.
- Sale q.b.

Per la crema di pecorino:

- 50 g di Pecorino Crosta Nera
- 50 ml di latte parzialmente scremato
- 50 ml di panna fresca

Porcini freschi: a piacimento

Procedimento

Preparazione degli gnocchi:

Prendere la zucca, simbolo per eccellenza di Halloween, e tagliarla a metà, eliminando semi e

filamenti. Condirla con rosmarino, alloro, timo, sale e pepe, poi infornarla a 180°C per 30 minuti.

Nel frattempo, cuocere le patate in acqua salata, scolarle e lasciarle raffreddare. Pelarle e schiacciarle.

Schiacciare la zucca cotta e unitela alle patate, aggiungendo farina, uovo, Grana Padano, noce moscata e sale. Impastate fino a ottenere un composto omogeneo e lasciate riposare per un'ora.

Formate dei cordoni dall'impasto e tagliateli a pezzetti per creare gli gnocchi.

Crema di zucca:

Frullare la zucca cotta con un filo d'olio e sale fino a ottenere una crema liscia.

Crema di pecorino:

Emulsionare il pecorino con latte e panna, mescolando fino a ottenere una crema vellutata.

Porcini:

Pulire i funghi porcini e tagliateli a lamelle. Cuoceteli in padella con olio e uno spicchio d'aglio, poi metterli da parte.

Composizione del piatto:

Cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata, scolandoli non appena vengono a galla. Saltateli con la crema di zucca. Disporre sul piatto la crema di pecorino, adagiare sopra gli gnocchi e completare con le lamelle di porcini.

