

## GNOCHETTI AUX COURGETTES, LARD ET PIGNONS DE PIN



Chef: Diego Ponzoni

### Préparation

Pour 6 personnes

Dans une poêle antiadhésive, faire griller les pignons sur le feu. Pendant ce temps, faire cuire les Chicche de pommes de terre al dente dans une grande quantité d'eau salée. Dans une casserole, faire revenir l'échalote hachée et le lard coupé en julienne dans l'huile d'olive extra vierge ; éliminer l'excès d'huile et déglacer avec le vin blanc. Incorporer ensuite la Gransalsa de courgettes en la diluant avec un peu d'eau de cuisson des Chicche. Égoutter les gnocchi et les mélanger à la sauce préparée avec beaucoup de parmesan râpé. Compléter avec des pignons grillés, un peu de poivre et encore du parmesan râpé.

### Ingrédients Menù

25 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EK5  
550 g Gransalsa di zucchine (Gransalsa de courgettes) - BZ1  
900 g Chicche di patate (Chicche de pommes de terre) - RE1

### Ingrédients

120 g Lard  
30 g Vin blanc  
60 g Parmesan  
30 g Pignons de pin  
30 g échalote  
Sel et poivre