

## GNOCHETTI CON ZUCCHINE, PANSETTA E PINOLI



Chef: Diego Ponzoni

### Procedimento

Per 6 persone

In una padella antiaderente tostare i pinoli sul fuoco. Nel frattempo in abbondante acqua salata cuocere al dente le Chicche di patate. In una casseruola rosolare nell'Olio extravergine di oliva lo scalogno tritato e la pancetta tagliata a julienne; eliminare l'eventuale Olio in eccesso e sfumare con il vino bianco. A questo punto incorporare la Gransalsa di zucchine diluendo con un poco dell'acqua di cottura delle Chicche. Scolare gli gnocchi e saltarli nel condimento preparato insieme ad abbondante Parmigiano grattugiato. Completare con i pinoli tostati, una macinata di pepe e altro Parmigiano grattugiato.

### Ingredienti Menù

25 g Olio extravergine di oliva - EK5  
550 g Gransalsa di zucchine - BZ1  
900 g Chicche di patate - RE1

### Ingredienti

120 g Pancetta  
30 g Vino bianco  
60 g Parmigiano Reggiano  
30 g Pinoli  
30 g Scalogni  
q.b. Sale e Pepe