Gnocchetti di piselli con pesto di zucchine e pinoli

Ridi, ridi che la mamma ha fatto gli gnocchi!

Ma quanto sono buoni questi gnocchetti? Provate a chiederlo ai vostri bimbi.

I **piselli** e le **zucchine** diventeranno tra gli alimenti preferiti dei vostri bambini dopo che avranno assaggiato questi gustosi gnocchetti verdi.

Difficoltà: facile
Costo: basso
Preparazione: 15 min. + 25 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

Per gli gnocchetti:
500 g di piselli freschi già sgranati
150 g di farina integrale di grano tenero
100 g di ricotta
un pezzetto di cipolla Passo dopo Passo Despar
sale Despar

Per il pesto:
4 zucchine
50 g di pinoli sgusciati Bio,Logico Despar
8 foglie di basilico
4 cucchiai di formaggio di capra stagionato grattugiato
olio extravergine di oliva Bio,Logico Despar

Procedimento

1. Lessare i piselli già sgranati insieme al pezzetto di cipolla.
2. Nel frattempo, preparare il pesto: lavare e mondare le zucchine. Unire i pinoli, il basilico, il formaggio grattugiato e tritare con un mixer, aggiungendo a filo l'olio fino ad ottenere una consistenza cremosa.
3. Una volta cotti i piselli, passarli con il passaverdura (in questo modo le bucce non verranno passate e gli gnocchi risulteranno più digeribili anche per i più piccoli).
4. Unire la ricotta e la farina integrale. Se l'impasto dovesse risultare troppo appiccicoso e poco malleabile, aggiungere farina.
5. Dall'impasto ottenuto, formare un rotolino e tagliare gli gnocchetti delle dimensioni desiderate.
6. Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, prelevarli quando saranno venuti a galla e servirli con il pesto di zucchine e pinoli. È possibile surgelare gli gnocchetti da crudi: quando si vogliono utilizzare, basta gettarli nell'acqua bollente senza attendere che si scongelino.