GNOCCHETTI DI FARINA DI CASTAGNE, ZUCCHINE E PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina di castagne,
- 50 g di farina 00,
- 2 uova,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 50 g di pancetta,
- 2 zucchine,
- 1 pizzico di sale,
- latte,
- olio d'oliva extra-vergine.

Scaldare l'olio, l'aglio e le zucchine affettate, aggiungere la pancetta a dadini e il prezzemolo tritato.
In una ciotola lavorare le farine con un pizzico di sale, aggiungere le uova e un po' di latte fino ad ottenere un impasto cremoso e formare gli gnocchetti.
Far bollire dell'acqua e cuocervi gli gnocchi, scolarli dopo 3 minuti saltarli in padella col sugo di zucchine.