GNOCCHETTI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucca a dadini,
- 50 cl di latte,
- 2 tuorli d'uovo,
- 4 cucchiai di farina,
- formaggio grana grattugiato,
- sale,
- pepe,
- basilico tritato,
- prezzemolo tritato,
- sugo di pomodoro,
- alcune scaglie di formaggio fontina.

Lessare la zucca nel latte fino a quando sarà disfatta.
Passarla al setaccio, farla asciugare su fuoco vivo, far raffreddare, unire i tuorli, la farina, il grana, sale, pepe e il trito di erbe.
Ricavare dal composto degli gnocchetti, cuocerli in acqua bollente per 4', scolarli e condirli con il sugo e la fontina.