

GNOCCHI DI ZUCCA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di zucca gialla,
- 250 g di farina,
- 1 uovo,
- 80 g di burro,
- salvia,
- formaggio parmigiano,
- sale.

Pulite e tagliate a fette la zucca, fatela lessare in acqua salata oppure cuocetela a vapore.

Quando è cotta passatela al mulinetto e impastatela con la farina e l'uovo, amalgamando bene.

Con due cucchiari formate dei piccoli gnocchi, che getterete direttamente in acqua bollente salata, 12-15 alla volta. Sono cotti quando tornano a galla.

Toglieteli delicatamente e conditeli con burro fuso e salvia, cospargendo di parmigiano