

GNOCCHI DI ZUCCA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1,5 kg di zucca,
- 100 g di farina 00,
- 1 uovo,
- sale,
- burro,
- ricotta affumicata,
- alcune foglie di salvia.

Mettere in forno la zucca a spicchi tra due fogli di carta stagnola, cucinarla e passarla al setaccio.

Se ancora troppo acquosa, asciugarla in una pentola, sul fuoco, mescolandola continuamente.

Aggiungere la farina, l'uovo intero, sale e mescolare.

Prelevare di volta in volta una cucchiata dell'impasto e farla cadere in acqua bollente salata.

Scolare gli gnocchi appena vengono a galla e conservarli in acqua tiepida, mentre dorate il burro in un tegamino con la salvia.

Scottare di nuovo gli gnocchi, scolarli e condirli con burro e ricotta affumicata grattugiata.