

GNOCCHI DI ZUCCA 4

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi:

- 400 g di zucca gialla,
- 200 g di farina,
- zenzero,
- sale,
- peperoncino.

Per il condimento:

- pomodorini freschi,
- basilico in foglie,
- sale,
- peperoncino.

Cuocere la zucca al vapore fino a quando non sarà morbida, ridurla in poltiglia (anche con una forchetta) e aggiungere farina, zenzero in polvere, sale e peperoncino.

Lavorare l'impasto fino a quando non avrà raggiunto una consistenza tale da formare sul piano di lavoro tanti vermicelli di pasta da cui ricavare gli gnocchi.

Soffriggere in una padella olio e cipolla, aggiungere i pomodorini freschi tagliati a metà, sale e peperoncino e a cottura quasi ultimata il basilico in foglie.

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata (un po' alla volta) e ritirarli dall'acqua quando saranno venuti a galla. Condire gli gnocchi con il sugo a base di pomodorini.