

GNOCCHI DI ZUCCA 5

Ingredienti per 4 persone:

- 1,2 kg di zucca,
- 240 g di farina 00,
- 1 uovo,
- 1/2 ricotta affumicata di montagna,
- sale,
- burro.

Tagliare a pezzi la zucca e cuocerla a vapore.

Ridurla in purea, unire l'uovo e la farina e aggiustare di sale.

Amalgamare il tutto avendo cura che l'impasto sia morbido.

Far bollire l'acqua, salarla, quindi raccogliere con un cucchiaio piccoli noci di impasto e farle cadere una dopo l'altra nell'acqua bollente.

Lasciar cuocere per 2 minuti.

Scolare gli gnocchi e disporli in un piatto caldo.

Grattugiarvi abbondante ricotta affumicata e versarvi del burro fuso.