

GNOCCHI DI ZUCCA 6

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di zucca già pulita,
- 2 tuorli d'uovo,
- 3 cucchiaini di farina,
- 50 cl di latte,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- prezzemolo,
- basilico,
- noce moscata,
- burro,
- sale.

Lessare la zucca tagliata a pezzi nel latte finché sarà quasi completamente disfatta.

Passarla al setaccio e porla sul fuoco per farla asciugare.

Lasciarla raffreddare poi unire alla purea di zucca i tuorli, la farina, le erbe tritate, parmigiano e sale e lavorare il composto.

Se dovesse essere troppo morbido unire altra farina.

Formare degli gnocchi e gettarli in acqua bollente salata.

Cuocerli per 3-4 minuti, scolarli e condirli con burro e parmigiano.