

GNOCCHI DI ZUCCA E SEMOLINO

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di zucca,
- 1 uovo,
- 150 g di farina,
- 150 g di semolino,
- sale.

Mondate la zucca, tagliatela a pezzi e mettetela a cuocere in forno per circa tre quarti d'ora a 200 gradi.

Quando sarà tenera, passatela per ottenere una purea che metterete su fuoco dolce in un tegame antiaderente per farle perdere tutta l'acqua.

Unite alla zucca l'uovo, la farina e il semolino e procedete nel modo solito.

Regolate la quantità di farina sulla morbidezza della zucca.

Ricavate dal composto gli gnocchi e cuoceteli come al solito.

Il miglior condimento? Naturalmente il burro fuso, ma anche un ragù di salsiccia fresca, senza pomodoro, è assai indicato.