

GNOCCHI GIRASOLE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucca,
- 1 uovo,
- 1 limone,
- 100 g di farina,
- 100 g di semolino di riso,
- 80 g di formaggio parmigiano,
- salvia,
- 80 g di burro,
- sale.

Tagliate la zucca a fette non troppo sottili, eliminate la scorza, i semi e i filamenti ed adagiatela sulla placca del forno, coperta con carta di alluminio.

Coprite con la stessa carta la zucca e fatela cuocere a 200°C per circa 30 minuti o comunque fino a che sarà diventata tenera.

Passatela quindi al passaverdura montato con il disco più fine, raccogliendo il passato in una casseruola.

Portatela sul fuoco e, sempre mescolando, fate ben asciugare la zucca.

Levatela dal fuoco, fatela intiepidire, poi incorporatevi l'uovo, la farina, il semolino di riso, una buona presa di sale e amalgamate con cura fino a ottenere un composto mediamente consistente.

Se fosse ancora un po' morbido (può dipendere dalla qualità della zucca) aggiungere dell'altra farina.

Con l'impasto formate dei cilindretti grossi poco più di un dito che taglierete a tocchetti.

Fateli poi rotolare sui rebbi di una forchetta oppure sull'apposita grattugina da gnocchi per imprimere la classica rigatura.

Fate lessare gli gnocchi in acqua bollente salata, fino a che verranno a galla, poi scolateli e conditeli con burro fuso, profumato con qualche foglia di salvia, e formaggio parmigiano grattugiato.

Servite subito.