

Gnocchi di zucca

Gli **gnocchi di zucca** si realizzano passando al setaccio la zucca lessata per unirli poi alla farina ed agli altri ingredienti per formare gli gnocchi. Ecco tutti i passaggi per cucinare gli gnocchi di zucca.



INGREDIENTI

- **PER GLI GNOCCHI:**

- 1 kg **Zucca gialla soda**
- 200 g **Farina bianca**
- 1 **Uova**
- Una grattata **Noce moscata**
- q.b. **Sale**

- **PER CONDIRE:**

- 60 g **Burro fuso**
- 50 g **Parmigiano grattugiato**

PREPARAZIONE



Tagliate a pezzi la zucca, eliminando la buccia, i filamenti e i semi cuocendola in forno per circa un'ora a temperatura media.



Quando la zucca è cotta, passate la polpa al setaccio, o schiacciarla con uno schiacciapatate, poi mescolandola con la farina setacciata, l'uovo, il sale ed una grattata di noce moscata.



Lavorare bene il composto amalgamando tra di loro i vari ingredienti fino ad ottenere una consistenza semisolida.



Ponete su fiamma vivace una pentola d'acqua salata e quando l'acqua bollerà versatevi il composto a cucchiaini facendovi eventualmente aiutare per velocizzare l'operazione.



Appena gli gnocchi saranno saliti a galla, scolateli e impiattate cospargendoli di burro fuso e spolverizzandoli con parmigiano grattugiato. Mescolate delicatamente e servite immediatamente in tavola.