

# GNOCCHI CON LE ZUCCHINE

PRIMO



facile



tempo prep.  
5'



tempo cottura  
21'



calorie per  
porzione: 230



a meno di  
€ 6,00



# GNOCCHI CON LE ZUCCHINE

## Ingredienti per 4

- 1 kg di gnocchi di patate,
- 500 gr di zucchine,
- 80 gr di burro,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 bustina di zafferano,
- sale,
- pepe.

**Lavate** le zucchine, asciugatele, eliminate le estremità poi tagliatele a fettine rotonde e sottili.

**Sbucciate** l'aglio e tritatelo finemente. Mettetelo in una padella con 40 gr di burro e fatelo rosolare senza farlo dorare.

**Aggiungete** le rondelle di

zucchine e fatele rosolare per 3 minuti, mescolando, salate e pepate, bagnate con mezzo bicchiere d'acqua, coprite e fate cuocere per 8-10 minuti circa.

**Togliete** il coperchio e fate asciugare il fondo di cottura, poi unitevi il burro rimasto.

**Portate** a bollore abbondante acqua salata, unitevi lo zafferano, tuffatevi gli gnocchi.

**Raccoglieteli** man mano che vengono a galla con un mestolo forato, versateli in una ciotola e conditeli a strati con un poco di zucchine.

**Mescolate** delicatamente in modo che gli gnocchi non si schiaccino e le zucchine non si disfino. Servite subito accompagnandoli a piacere con formaggio parmigiano grattugiato.

**IDEA** *light*

*Lo zafferano serve soprattutto per dare un piacevole colore, ma potete cuocere gli gnocchi anche senza la sua aggiunta.*

*Unite alle zucchine in cottura qualche foglia di basilico oppure 2 rametti di timo e 2 cucchiari di pinoli.*

