

# RICETTA DEL GIORNO

## Gnocchi di zucca

**INGREDIENTI:** *1,2 kg. di zucca gialla, 300 g. di farina, due uova intere, sale, pepe, 100 g. di fontina, 100 g. di grana grattato, 100 g. di burro di panna, quattro foglie di salvia, un po' di latte se l'impasto risulta asciutto, noce moscata.*

**PREPARAZIONE:** Cuocere in forno (180°) la zucca tagliata a grosse fette. Farle raffreddare, passarle nel passaverdura (buchi grandi). Metterle in una terrina, unire la farina, le uova, il sale, la noce moscata, il pepe. Rimestare bene l'impasto; se troppo duro aggiungere un po' di latte, se troppo morbido altra farina. Portare a bollire una pentola di acqua salata e buttarvi piccole cucchiaiate d'impasto (gli gnocchi). Bagnare sempre il cucchiaio nell'acqua di cottura per far scivolare meglio l'impasto. Scolare gli gnocchi col mestolo forato, quando vengono a galla. Sistemarli in una pirofila e condirli con burro fuso e foglie di salvia. Spolverare con parmigiano reggiano grattato e coprire con fettine di fontina. Passare in forno per circa 10 minuti a 180° affinché la fontina possa sciogliersi.