

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 400 g di zucca a dadini
- 250 ml di latte
- 2 tuorli
- 8 cucchiaini di farina 00
- 8 cucchiaini di semola di grano duro
- 5 cucchiaini di grana grattugiato
- sale
- una manciata di basilico e prezzemolo tritati
- 600 ml di sugo di pomodoro
- 150 g di scaglie di fontina.

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola lessare la zucca nel latte fino a quando sarà disfatta.

Passare al setaccio, trasferite in una casseruola e fate asciugare su fuoco vivo.

Fate raffreddare, unire i tuorli, la farina, il grana, sale e il trito di erbe e mescolare.

Ricavare dal composto degli gnocchi formando con il composto dei rotoli che poi dividerete a tocchetti.



2 Lessate gli gnocchetti in una pentola con acqua bollente salata per 4 minuti.

Condire con il sugo, impiattate e concludete con le scaglie di fontina.

