

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 kg di zucca (peso da sbucciata)

300 g di farina

2 uova

poca noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare la zucca e tagliare a pezzi grossi.



2 Fate cuocere a vapore per circa 30 minuti.

Riempite lo schiacciapatate con i pezzi di zucca, prima di schiacciarla completamente, strizzatela bene per far uscire più liquido possibile. Versate la purea in una ciotola.



3 Unite le uova, la farina e la noce moscata, quindi mescolare energicamente l'impasto con un cucchiaio di legno fino ad amalgamare bene il tutto.



4 In una pentola portate a bollore abbondante acqua salata.

Bagnate un cucchiaino, prelevate 1 cucchiaino di impasto e versatelo nell'acqua, proseguite con il restante impasto.

Cuocere 1 porzione alla volta.



5 Quando salgono a galla sono cotti, scolateli bene e conditeli a piacere.

