

PRIMI PIATTI

## Gnocchi di zucca con ricotta affumicata

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

600 g di zucca  
200 g di farina  
100 g di pane grattugiato  
sale  
biscotti amaretti

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la zucca a pezzi e metterla in forno a 180°C per un'ora. Togliere la scorza e passarla allo schiacciapatate, aggiungere la farina, il pane grattugiato e i biscotti amaretti. Formare degli gnocchi e bollire per 5 minuti nell'acqua salata. Servire con il parmigiano, burro fuso e ricotta affumicata grattugiata.

Provate anche gli [gnocchi di zucca al cucchiaio!](#)