

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucchini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

600 gr zucchini

150 gr farina

basilico

prezzemolo

1 uovo

1 scalogno

olio di oliva

sale

pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliate le zucchini a dadini e fatele appassire in un tegame con l'olio e lo scalogno tritato.

Salate e fate rosolare per 10 minuti, aggiungete il basilico e il prezzemolo tritati,

amalgamate bene e togliete dal fuoco.

Frullate fino ad ottenere un composto ben omogeneo e lasciate raffreddare.

Disponete la farina a fontana e mettete al centro il composto di zucchine, l'uovo e un pò di sale.

Lavorate con un cucchiaino di legno fino ad ottenere un impasto ben compatto.

Tagliate delle piccole porzioni e formate dei rotolini da dividere in tronchetti lunghi circa 2 cm.

Portate ad ebollizione l'acqua salata e cuocete gli gnocchi fino a quando vengono a galla.

Scolateli e conditeli con un condimento di vostro gradimento.