

PRIMI PIATTI

Gnocchetti sardi con purea di zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

400 g di gnocchetti sardi
1 zuccina
1 manciata di basilico
1 spicchio di aglio
poco peperoncino
un filo di olio
sale.

PREPARAZIONE

1 Lessare in una pentola una zuccina, una volta cotta, prendete il minipimer e frullare.

Unite basilico, aglio, sale, peperoncino ed un filo d'olio e continuate a frullare fino ad avere una crema.

Lessare in abbondante acqua salata gli gnocchetti, quando sono cotti conditeli con la crema e servite.

