

PRIMI PIATTI

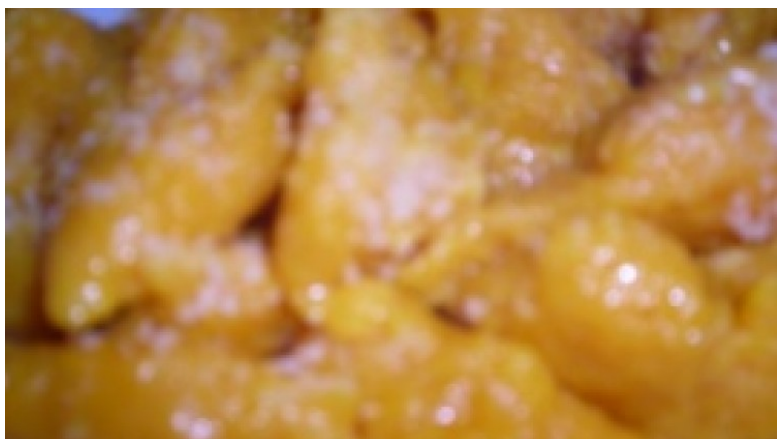
Gnocchi di zucca

di: *viola11*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 14 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCA PULITA 1200 gr

FARINA 00 400 gr

UOVA 1

SALE

PER IL CONDIMENTO

BURRO 100 gr

GRANA 80 gr

PREPARAZIONE



- 2 Pulite bene la zucca e lavatela, tagliare a pezzi e cucinare a vapore in pentola a pressione per 4 minuti.



- 3 Mettete in una ciotola e schiacciare la zucca con una forchetta e lasciate raffreddare.



4 Aggiungete la farina, l'uovo e un pò di sale.



5 Mescolare il tutto.



6 La consistenza deve essere morbida.



7 In una pentola fate bollire abbondante acqua salate e buttare l' impasto con un cucchiaino nell' acqua.



8 Toglieteli quando vengono a galla.



9 Fate fondere il burro.



10 Condite gli gnocchi con il burro.



11 Impiattare e spolverizzate con il grana.

