

PRIMI PIATTI

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata

di: *Cookaround*

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.