



Gnocchi di zucca

Ingredienti

800 g di zucca pulita

250 g circa di farina, la quantità varia secondo il tipo di zucca

50 g di pecorino

rosmarino tritato, a gusto

1 uovo

Per il condimento:

80 g di burro

rosmarino

30 g di pecorino

30 g di nocciole tritate

Tagliare la zucca a fette di circa un cm., infornare coprendo le fette con la carta forno a 180 gradi per 20 minuti.

Schiacciare la zucca con una forchetta e rimettere in forno per altri 10 minuti a 150 gradi per farla asciugare ulteriormente.

Aggiungere farina, rosmarino, pecorino e uovo e formare gli gnocchi spolverandoli con poca semola.

Cuocere per circa tre minuti e condire con il burro fuso aromatizzato con il rosmarino, aggiungere una spolverata di pecorino e le nocciole tritate.