

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.