

Gnocchi di Zucca al Burro e Salvia

Ingredienti (6 persone)

800 gr di zucca (quella mantovana è molto saporita!)
200 grdi farina 00
1 uovo
sale
noce moscata
8 foglie di salvia
200 gr burro
ricotta affumicata

Preparazione

Pulire bene la zucca e tagliarla a fettine. Cuocerla a vapore finché sarà morbida.

Passarla con lo schiacciap patate e raccogliere la polpa in una terrina. Aggiungere subito due buone prese di sale. Lasciare raffreddare.

Una volta fredda, aggiungere della noce moscata grattugiata, l'uovo intero e la farina. Impastare bene con un cucchiaio: l'impasto deve risultare morbido ed appiccicoso.

Far bollire abbondante acqua salata. Aiutandosi con un cucchiaino formare dei piccoli gnocchi e farli cadere nell'acqua bollente. Abbassare la fiamma e lasciare cuocere fino a che gli gnocchi vengono a galla.

Scolare gli gnocchi e spadellarli in burro fuso insaporito precedentemente con le foglie di salvia. Servire subito con ricotta affumicata grattugiata.

