Gnocchi di patate e zucchine

Pubblicato: 17-11-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 4 patate medie
- 2 zucchine
- 200 gr. di farina 00
- 30 gr. di burro
- 50 gr di parmigiano
- 200 gr. di emmental
- sale

Preparazione:

Lessare le patate e passarle con lo schiacciapatate.

Grattugiare le zucchine, lasciarle nello scolapastaÂ a perdere l'acqua per circa 30 minuti con un pÃ² di sale.

Unire le zucchine alle patate schiacciate, aggiungere il sale, il burro sciolto, la farina e il parmigiano.

Lavorare il composto, se dovesse essere troppo molle aggiungere ancora un pÃ² di farina.

Stendere la pasta con il mattarello, formare un rettangolo dello spessore di circa 1 cm.

Ricavare dalla pasta delle palline grosse come una noce, inserire all'interno dei cubetti di formaggio e arrotolare.

Cuocere in abbondante acqua salata, dal momento che affiorano aspettare 1-2 minuti.

Si possono condire con burro e salvia o anche con del buon sugo di carne.