

GNOCCHI DI ZUCCA AI PISTACCHI

Oggi vi propongo una ricetta facile e particolare per servire gli **gnocchi**, faremo una purea di zucca e **amaretti** e poi aggiungeremo dei **pistacchi** tritato grossolanamente, serviremo il piatto su delle fettine di **mortadella**. Gli **gnocchi** con zucca e **pistacchio** sono buonissimi e anche veloci, dovete solo considerare il tempo di cottura della zucca, ma al vapore cuocerà molto in fretta.

Ingredienti:

gnocchi: 1 kg
zucca: 400 gr
amaretti: 20 gr
pistacchio: 100 gr
Mortadella: 4 fette
burro: 50 gr
olio: qb
sale: qb
pepe: qb

Preparazione

1 Cuocete la zucca al vapore per 20 - 25 minuti circa, poi frullatela insieme agli **amaretti**. Nel frattempo cuocete gli **gnocchi** finchè non vengono a galla.

2 Prendete un tegame e mettete il **burro** e i **pistacchio**, aggiungete gli **gnocchi** e poi anche la purea di zucca, insaporite con sale e **pepe** e cuocete e fate saltare insieme per qualche minuto.

3 Prendete i **piatti** ed in ognuno mettete una fetta di **mortadella**, aggiungete sopra gli **gnocchi** e servite spolverizzando con il **parmigiano**

