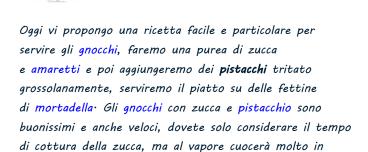
ekko Cucinaonline GNOCCHI DI ZUCCA AI PISTACCHI



Ingredienti:

fretta.

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**

