Gnocchi di zucca

- Ingredienti (6 persone)
- 350 gr. di farina
- 1 Kg. di zucca
- 1 albume
- 500 gr. di burro
- salvia e parmigiano

Cuocere la polpa di zucca per circa venti minuti in forno. Schiacciarla ed aggiungere la farina e l’albume. Lasciare che si formino le bollicine quindi fare un salamino e tagliare a pezzi. Far bollire acqua e sale e buttare gli gnocchi poco alla volta, scolandoli quando vengono a galla. Sciogliere il burro con la salvia unire gli gnocchi e coprire con abbondante parmigiano.