



GNOCCHI DE CALABAZA



Tiempo de preparación: 45 - 60 minutos



Grado de dificultad: bajo



Ingredientes para 2 - 3 personas:

- 500 g de calabaza
- 150 g de harina
- 1 huevo
- 20 g de queso parmesano
- Nuez moscada



Preparación:

1. Hornear la calabaza troceada a 200 °C hasta que quede tierna (el tiempo dependerá del tamaño de los trozos).
2. Cuando se enfríe ligeramente, aplastar los trozos en un bol hasta que quede una pasta homogénea.
3. Añadir el huevo y la harina, y mezclarlo todo.
4. Espolvorear la mesa con harina y formar con la masa un cilindro alargado.
5. Cortar la masa en trozos pequeños, que serán los *gnocchi*.
6. Hervirlos. Sabrás que están cocidos porque flotarán en el agua.
7. Una vez colados, añadir aceite de oliva virgen, queso parmesano y la salsa o el resto de ingredientes con los que se quieran mezclar.

