



### **Ingredienti per 3 persone**

400 g di zucca sbollentata

1 grossa patata lessata con la buccia

150 g di farina di semola di grano duro

Sale

Olio evo

### **Preparazione**

Dobbiamo impastare patata pelata, zucca (quando si fredda) e farina.

Lasciamo riposare in frigo per un paio di ore prima di modellare dei salsicciotti di 2 cm circa di larghezza che trinceremo con un coltello e che renderemo ruvidi con i rebbi della forchetta.

Dobbiamo poi cuocerli per qualche minuto in abbondante acqua salata, e quando saranno cotti verranno a galla!

Quindi scoliamoli con una schiumarola e condiamo con olio evo a crudo ed erbe profumate.