

## GNOCCHI DI ZUCCA CON SPECK E CASTAGNE

---



Ingredienti per 4 persone

800 gr di gnocchi di zucca  
200 gr speck a fiammifero  
100 gr di castagne bollite  
200 ml acqua  
olio evo sale pepe q.b.  
parmigiano grattugiato q.b.

PROCEDIMENTO:

Versare in pentola un giro d'olio, lo speck, coprire con MCSD e far rosolare a fiamma media. Aggiungere gli gnocchi e l'acqua regolare di sale e pepe unire le castagne tagliate grossolanamente, mescolare, coprire con MCSD e cuocere per circa 2 min a fiamma viva poi spegnere e lasciar riposare un paio di min. con MCSD. Servire con parmigiano in superficie.

Lorena Vecchini