

BIGNÈ DI ZUCCA CON SALSA DI NUTELLA

Ingredienti per 8 persone:

- 1500 g di zucca
- 40 g di zucchero
- 2 uova
- 100 g di farina
- 1 limone (scorza grattugiata)
- 1/2 bustina di lievito
- olio per friggere
- nutella
- zucchero a velo

Tagliate la zucca a pezzi piuttosto grossi e metteteli in forno a 180 gradi per circa 20 minuti, finché la polpa si sia abbastanza ammorbidita.

Private la zucca dei semi, passate la polpa al setaccio e disponetela in un recipiente.

Quando la polpa si sarà raffreddata unite la farina, lo zucchero, la scorza di limone e il lievito.

Mescolate.

Mettete sul fuoco una padella con abbondante olio quindi versatevi il composto a cucchiaiate.

Quando i bignè saranno dorati sgocciolateli e disponeteli su carta assorbente.

Rivestite la parte superiore di ogni bignè con un cucchiaino di Nutella e spolverizzate con zucchero a velo.