

PRIMI PIATTI

# Gnocchi alla caprese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 1 kg  
POMODORO PELATO 1 kg  
CARNE MACINATA DI MANZO 150 gr  
MOZZARELLA 250 gr  
PARMIGIANO REGGIANO 50 gr  
BASILICO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE

Gli **gnocchi alla caprese** sono un piatto eccezionale della cucina campana, che si ispira agli ingredienti della classica ricetta dell'[insalata caprese](#). Perfetti da portare a tavola in un giorno di festa o magari anche solo di domenica quando si ha voglia di stare tutti a tavola davanti ad un piatto fumante e caldo. La mozzarella filante degli [gnocchi alla sorrentina](#) incontra un buon sugo di carne per dare un tocco in più ad un ingrediente che di per sé è già gustoso, gli [gnocchi di patate](#)!

Provate anche queste sfiziose varianti:

[Spaghetti alla caprese con tonno](#)

[Gnocchi alla bava](#)

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



2 Dorate la cipolla ben tritata con la carne in una padella con un fondo d'olio ben caldo, aggiungete i pomodori pelati ed il basilico e lasciate cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti.



3 Fate cuocere gli gnocchi in acqua bollente e con un mestolo forato toglieteli quando verranno a galla.

Tagliate a dadini la mozzarella. Ungete una teglia con burro e a strati alternati disponete

gnocchi e mozzarella.



4 Cospargete di sugo e parmigiano. Infornate 5 minuti in forno caldo.

