

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla sorrentina

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *35 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr
PASSATA DI POMODORO 500 gr
FIORDILATTE 250 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Imbiondite l'aglio con qualche gambo di basilico nell'olio caldo; eliminateli e unite il passato di pomodoro.



- 2 Regolate di sale, pepate e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco moderato.

Spegnete e tenete da parte.

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata; scolateli bene e trasferiteli in una zuppiera, quindi conditeli con un mestolo di salsa.



3 Prendete 4 pirottini e velatene il fondo con un cucchiaio di salsa.

Fate uno strato di gnocchi e farcitelo con il fiordilatte tagliato a striscioline, qualche foglia di basilico e una spruzzata di formaggio, chiudete con un altro strato di gnocchi e rifinite con una fettina di fiordilatte e abbondante formaggio grattugiato.





4 Passate in forno già caldo a 160°C per 20 minuti, sfornate e servite decorando con una

fogliolina di basilico fresco.

