

PRIMI PIATTI

Gnocchi con le cime di rapa

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

GNOCCHI FRESCHI confezione - 1
CIME DI RAPA 400 gr
PROSCIUTTO COTTO 60 gr
PROVOLA 70 gr
BESCIAMELLA 500 ml
PARMIGIANO O PECORINO 4-5 cucchiai -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE E PEPE

PREPARAZIONE

1 Pulite le cime di rapa e fatele lessare in una pentola con abbondante acqua.



2 Nell'acqua di cottura delle cime di rapa cuocete gli gnocchi.



3 Scolateli al dente.



4 In una casseruola soffriggere l'olio con l'aglio.



5 Aggiungete il prosciutto cotto tagliato a pezzettini.



6 Aggiungete le cime di rapa.



7 Unite gli gnocchi e il parmigiano e mescolare.

In una casseruola mettete uno strato di besciamella, coprite con metà gnocchi.



8 Tagliare a fettine la provola e metterla sopra gli gnocchi, continuate con altri gnocchi, besciamella e formaggio.





9 Infornate a 230°C per 20 minuti o fino a quando non gratina la superficie.

