

PRIMI PIATTI

Gnocchi gratinati ai 4 formaggi e crema di peperoni gialli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 480 gr
EDAMER 20 gr
MOZZARELLA 20 gr
CACIORICOTTA 20 gr
PEPERONI GIALLI 1
PARMIGIANO REGGIANO grattato - 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
BURRO

PREPARAZIONE

- 1 In una padella fate rosolare la cipolla tritata con il burro ed un filo d'olio. Aggiungete, quindi, il peperone a pezzi e lasciatelo stufare per circa dieci minuti a fiamma dolce;

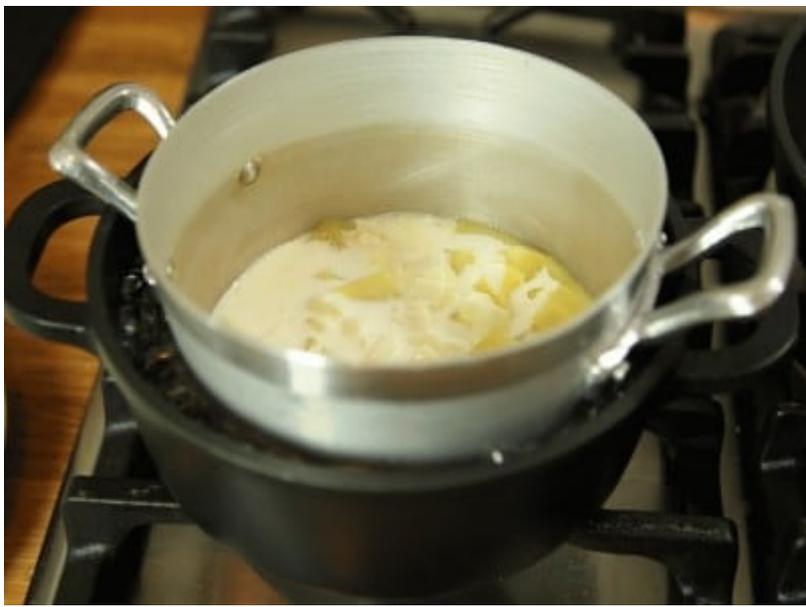
regolate di sale.



- 2 Quando i peperoni risulteranno ben morbidi, frullate il tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.



- 3 Lessate gli gnocchi e saltateli nella crema di peperoni, aggiungete i formaggi ad eccezione del parmigiano.



- 4 Mescolate velocemente per una manciata di secondi, quindi trasferite il tutto in una terrina di porcellana.

Infine cospargete la superficie con il parmigiano.



- 5 Cuocete in forno a 200°C per 30 minuti o fino a quando la superficie risulterà ben gratinata.