

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla sorrentina in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Filanti, gratinati e con un cuore morbido: gli [gnocchi alla sorrentina](#) in friggitrice ad aria sono una ricetta comoda e saporita, perfetta per portare in tavola un grande classico in meno di mezz'ora. La cottura ad aria calda garantisce una gratinatura perfetta senza bisogno del forno tradizionale.

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI ALLA SORRENTINA IN FRIGGITRICE AD ARIA

GNOCCHI DI PATATE 500 gr
PASSATA DI POMODORO 400 gr
MOZZARELLA 100 gr
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 1
FOGLIE DI ALLORO 2
FOGLIE DI BASILICO
SALE

COME SI FANNO GLI GNOCCHI ALLA SORRENTINA IN FRIGGITRICE

AD ARIA

1 In una pentola versa l'olio, aggiungi l'aglio, l'alloro e la passata di pomodoro. Regola di sale e mescola.





- 2** Copri con coperchio e cuoci a fuoco basso per almeno 20 minuti. Cuoci gli gnocchi in abbondante acqua bollente, regola di sale. Scola gli gnocchi e trasferiscili in una ciotola, quindi aggiungi il sugo





3 Mescola per bene, versa il tutto in una teglia e livella. Sulla superficie degli gnocchi disponi la mozzarella a fette quindi copri con abbondante parmigiano grattugiato.





4 Cuoci in friggitrice ad aria a 180°C per 15 minuti. Completa con qualche foglia di basilico e servi caldi.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se hai della passata di pomodoro aperta da consumare, usala in questa ricetta: sarà perfetta. Aggiungi qualche pezzetto di mozzarella in più al centro per un cuore ancora più filante. Puoi usare gnocchi già pronti oppure [farli in casa](#) se hai patate da smaltire. La salsa può essere arricchita con cipolla tritata o un pizzico di peperoncino.

CONSERVAZIONE

Gli gnocchi alla sorrentina in [friggitrice ad aria](#) si gustano al meglio appena fatti, ma puoi conservarli per un giorno in frigo. Per scaldarli, ti basta qualche minuto nella stessa friggitrice. Sconsigliato congelarli dopo la cottura.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Torta pasqualina in friggitrice ad aria](#): buona come quella tradizionale!

[Lasagne di verdure in friggitrice ad aria](#): una variante cremosa e profumata.

[Frittata in friggitrice ad aria](#): veloce e proteica.

[Teglia di pasta al forno](#): perfetta per il pranzo della domenica.

Mozzarella in carrozza in friggitrice ad aria: filante e croccante senza olio.