

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla sorrentina

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Quando la domenica a tavola si riunisce tutta la famiglia o quando semplicemente si vuol realizzare un piatto ricco e gustoso, gli **gnocchi alla sorrentina** filanti fanno al caso vostro! Il loro cuore morbido e ricco di formaggio generoso, è nascosto da una crosta croccante che mette l'acquolina in bocca alla sola vista!

Se volete realizzare una ricetta con gli gnocchi che sia perfetta per grandi e piccoli, gli gnocchi alla sorrentina fanno proprio al caso vostro!

Farli non è per nulla difficile, anzi, seguendo il nostro passo passo riuscirete a fare un gran piatto,

che in fin dei conti è molto semplice ed economico!

Se amate gli gnocchi provate anche queste ricette:

[gnocchi con gamberi e asparagi](#)

[gnocchi di patate con pesto di zucchine](#)

[gnocchi di zucca](#)

INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 1 kg

PASSATA DI POMODORO 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO 60 gr

BASILICO 1 ciuffo

SPICCHIO DI AGLIO 1

MOZZARELLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta degli gnocchi alla sorrentina, per prima cosa preparate una semplicissima salsa di pomodoro. Versate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella ampia e antieaderente. Lasciate scaldare bene l'olio, quindi profumatelo con uno spicchio d'aglio. Appena l'aglio inizierà a friggere, aggiungete in padella la passata di pomodoro. Aromatizzate la salsa di pomodoro con delle foglie di basilico fresche, regolate di sale e cuocete per circa 20 minuti.
- 2 Quando il sugo sarà ristretto e cotto a puntino, cuocete in abbondante acqua salata gli gnocchi.



- 3 Quando gli gnocchi saliranno in superficie, scolateli e trasferiteli in un contenitore. Condite gli gnocchi con abbondante salsa di pomodoro. Mescolate per bene in modo che il sugo condisca bene gli gnocchi.



- 4 In una pirofila imburrata, distribuite un primo mestolo di gnocchi e aromatizzate con delle foglioline di basilico spezzettate a mano. Tagliate a fette la mozzarella e, aggiungete sopra gli gnocchi uno strato di mozzarella sfilacciata. Aggiungete altre foglie di basilico fresco, spolverate con parmigiano e coprite con altri gnocchi. Ricoprite il secondo strato di gnocchi come il precedente: mozzarella, foglie di basilico e parmigiano grattugiato.







5 Infornate i vostri gnocchi per circa 20 minuti in forno già caldo a 180°C.

Gli gnocchi alla sorrentina sono pronti, serviteli a tavola direttamente nella coccottina in cui li avrete cotti.





CONSIGLIO