

PRIMI PIATTI

Come preparare gli gnocchi alla sorrentina al forno: ricetta semplice e filante

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gnocchi alla sorrentina: un classico della cucina italiana che unisce semplicità e sapore in un'unica teglia.

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

COME FARE GLI GNOCCHI ALLA SORRENTINA

1 Quando vuoi realizzare la ricetta degli gnocchi alla sorrentina, per prima cosa prepara una

semplicissima salsa di pomodoro. Versa un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una padella ampia e antiaderente. Lascia scaldare bene l'olio, quindi profumalo con uno spicchio d'aglio. Appena l'aglio inizierà a sfrigolare, aggiungi in padella la passata di pomodoro. Aromatizza la salsa di pomodoro con delle foglie di basilico fresche, regola di sale e cuoci per circa 20 minuti.





- 2 Mentre il sugo si restringe a fiamma moderata, riempi di acqua una pentola capiente, quando l'acqua arriverà a bollire, salala con un pugno di sale grosso e cuocici gli gnocchi. Se usi gli gnocchi confezionati, segui le istruzioni della confezione per capire il tempo di cottura, se per caso hai fatto gli gnocchi con le tue mani, procedi a cuocerne poco alla volta e man mano che vengono a galla, scolali con una schiumarola e aggiungili nella padella con il sugo di pomodoro.





- 3 Taglia la mozzarella con un coltello, riducila a tocchetti e asciugane l'eventuale eccesso di liquido con della carta assorbente da cucina.



4 Ungi di burro una pirofila da forno, abbastanza capiente da contenere tutti gli gnocchi conditi. Sistema uno strato di gnocchi al pomodoro sul fondo della pirofila, aggiungi un po' di mozzarella a pezzi e una buona presa di parmigiano reggiano grattugiato e aggiungi un nuovo strato di gnocchi conditi, aggiungi anche la mozzarella e il parmigiano, continua così fino a che non finisci tutti gli ingredienti.





- 5** Finisci con uno strato di mozzarella e una buona spolverizzata di parmigiano reggiano grattugiato. Inforna in forno statico, preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti o fino a che non si sarà formata la tipica crosticina della cottura al forno. Servi caldissimi, portando la teglia direttamente in tavola.



GNOCCHI ALLA SORRENTINA: RICETTA TRADIZIONALE AL FORNO

Gli **gnocchi alla sorrentina** sono un piatto iconico della cucina campana, perfetto per le domeniche in famiglia o per una cena speciale. Questo primo piatto al forno combina la morbidezza degli gnocchi di patate con la cremosità del sugo al pomodoro, il tutto arricchito da mozzarella filante e una crosticina dorata. Facili da preparare, gli gnocchi alla sorrentina sono una ricetta che porta in tavola il calore e il sapore della tradizione italiana. Segui la nostra guida per realizzare questo piatto irresistibile e conquista tutti con un classico intramontabile.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa mozzarella di bufala o fior di latte per un sapore più autentico, ma asciugala bene per evitare che rilasci troppa acqua in cottura.

Se avanza della salsa al pomodoro, conservala in frigorifero e usala per condire un altro piatto di pasta o una [pizza](#).

Personalizza la ricetta aggiungendo una spolverata di pepe nero o noce moscata tra gli strati.

Prepara gli [gnocchi fatti in casa](#) per un tocco ancora più speciale, utilizzando patate farinose e farina 00.

COME CONSERVARE GLI GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Conserva gli gnocchi alla sorrentina in frigorifero, coperti con pellicola trasparente, per un massimo di 2 giorni. Puoi preparare la teglia in anticipo e cuocerla al momento di servire, avendo cura di coprirla bene per evitare che si asciughi. Non è consigliabile congelare il piatto già assemblato, ma puoi congelare gli gnocchi e il sugo separatamente.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Gnocchi ai quattro formaggi](#): una versione cremosa e ricca di formaggi.

[Gnocchi di zucca](#): un'alternativa autunnale dal sapore dolce.

[Gnocchi al pesto di zucchine](#): freschi e leggeri, perfetti per l'estate.

[Pasta al forno classica](#): un altro grande classico della cucina italiana.

[Gnocchi di patate viola](#): un piatto originale e colorato.

[Gnocchi di pane con cozze e pomodorini](#): un'idea gustosa per riutilizzare il pane avanzato.