

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! 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! Provate questa ricetta favolosa e poi se amate questo tipo di portata vi consigliamo di realizzare anche la ricetta degli gnocchi con [gamberi e asparagi](#): buonissimi!

## 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 antiederente. 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 imburata, 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