

PRIMI PIATTI

Gnocchi con pomodorini e Philadelphia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Prova gli gnocchi con pomodorini e Philadelphia, un piatto fresco e colorato, ideale per l'estate.

INGREDIENTI PER CUCINARE GLI GNOCCHI CON POMODORINI E PHILADELPHIA

GNOCCHI DI PATATE 800 gr

PROSCIUTTO COTTO 100 gr

POMODORINI 300 gr

PHILADELPHIA 2 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO 1 pizzico

SALE

PEPE 1 pizzico

BASILICO

COME FARE GLI GNOCCHI CON POMODORINI E PHILADELPHIA

- 1 Lava i pomodorini e tagliali a pezzetti. Versa un filo d'olio in una padella capiente, aggiungi uno spicchio d'aglio e i pomodorini.





- 2 Insaporisci i pomodorini con sale, pepe e origano, continua a cuocerli a fiamma vivace per altri 10 minuti circa, mescolando spesso per non farli attaccare.





3 Aggiungi il prosciutto cotto tagliato a cubetti, continua la cottura in modo da farlo rosolare un po' infine spegni la fiamma e aggiungi i due cucchiaini di Philadelphia.





4 Prepara una pentola con abbondante acqua, aggiungi una presa di sale, poi versa gli

gnocchi. Cuocili velocemente e scola gli gnocchi non appena salgono a galla, versali in padella e aggiungi un mestolo di acqua di cottura.





5 Amalgama bene gli gnocchi al sugo preparato e servili con basilico fresco.





GNOCCHI CON POMODORINI E PHILADELPHIA: UN PIATTO VELOCE E

Gli gnocchi con pomodorini e Philadelphia sono un primo piatto estivo perfetto per chi cerca una ricetta veloce, fresca e colorata. Questo piatto di morbidi gnocchi di patate è buonissimo ed esalta la dolcezza dei pomodorini freschi unita alla cremosità del Philadelphia, creando un'esplosione di sapori davvero golosi.

Ideale per pranzi e cene veloci, questa ricetta è semplice da preparare e adatta a tutta la famiglia. *Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare questo delizioso piatto estivo, che saprà deliziare tutti con la sua freschezza e bontà.*

SE TI SONO PIACIUTI GLI GNOCCHI CON POMODORINI E

[Gnocchi di zucchini](#)

[Gnocchi di ricotta](#)

[Gnocchi di patate viola](#)

[Gnocchi al pesto di zucchini](#)

[Gnocchi alla sorrentina](#)

PHILADELPHIA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE