

PRIMI PIATTI

# Gnocchi gratinati nella melanzana

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli gnocchi gratinati nella melanzana sono davvero da leccarsi i baffi! Degli ottimi gnocchi fatti gratinare all'interno di un guscio fatto con la buccia della melanzana...non vi sta già salendo l'acquolina?

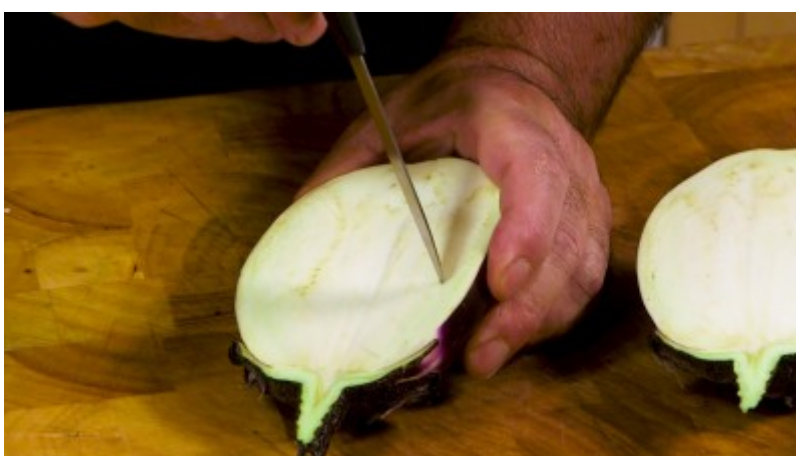
Ovviamente gli gnocchi sono conditi con la polpa della melanzana ripassata in padella con del pomodoro e aromatizzata con del basilico, quindi sono messi nella melanzana per essere gratinati in forno.

## INGREDIENTI

MELANZANE piccole - 4  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
POMODORINI CILIEGINO 10  
MOZZARELLA 2  
GNOCCHI 700 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
FOGLIE DI BASILICO  
PARMIGIANO GRATTUGIATO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare gli gnocchi gratinati nella melanzana dovreste, come prima cosa, prendere le melanzane, dividerle a metà e con la punta del coltello inciderne trasversalmente la polpa, prima da un verso, poi dall'altro, in maniera tale da formare un disegno a rombi, facendo attenzione a non rompere la parte esterna, ovvero la buccia.



- 2 Dopo avere inciso tutte le melanzane, con l'aiuto di un pennello o di un cucchiaino,

passate sopra la polpa incisa un po' d'olio extravergine d'oliva. Trasferite le melanzane all'interno di una teglia foderata con della carta forno e insaporite la polpa con un pizzico di sale.

Trasferite le melanzane in forno preriscaldato statico a 180°C e cuocete per circa 30-40 minuti.



**3** Trascorso il tempo di cottura delle melanzane e lasciatele raffreddare. Con un cucchiaino e con molta delicatezza, piano piano svuotatele completamente e raccogliete la polpa

ricavata all'interno di un recipiente.

Scaldate un giro d'olio extravergine d'oliva all'interno di una padella. Profumate l'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato, lasciato in camicia, quindi aggiungete nella padella la polpa delle melanzane e lasciatela soffriggere leggermente.



- 4 Mentre la polpa delle melanzane stà soffriggendo, prendete i pomodorini ciliegino, divideteli a metà, in quattro parti quelli più grandi.

Aromatizzate la polpa delle melanzane con qualche foglia di basilico spezzettata a mano. Aggiungete nella padella i pomodorini, insaporite con un pizzico di sale e lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per 2-3 minuti.





- 5** Nel frattempo prendete la mozzarella, tagliatela a fette, quindi ogni fetta riducetela a dadini.

Mettete sul fondo delle melanzane, una parte dei dadini di mozzarella appena ricavati e tenete da parte il resto dei dadini di mozzarella.





**6** In una capiente pentola, portate a bollore l'acqua. Appena l'acqua raggiunge il bollore salatela, tuffate gli gnocchi nell'acqua bollente e lasciateli cuocere, fino a quando saliranno a galla.

Eliminate lo spicchio d'aglio dal condimento. Se necessario aggiungete poca acqua di cottura al condimento.





- 7** Appena gli gnocchi salgono a galla, scolateli immediatamente nella padella con il condimento. Saltate e lasciate amalgamare il tutto per qualche istante, in maniera tale da fare insaporire bene gli gnocchi.



- 8** Riempite tutte le melanzane con gli gnocchi. Aggiungete sopra gli gnocchi i dadini di mozzarella, messi da parte in precedenza, cospargete il tutto con una spolverata di parmigiano grattugiato e trasferite in forno statico preriscaldato a 190°C per circa 15 minuti o comunque fino a completa gratinatura.





9

Trascorso il tempo necessario di cottura, sfornate impiattate e servite.

