

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla sorrentina filanti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Campania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 600 gr
PASSATA DI POMODORO 500 gr
FIORDILATTE 250 gr
PARMIGIANO REGGIANO 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Imbiondate l'aglio con qualche gambo di basilico nell'olio caldo; eliminateli e unite il passato di pomodoro.



- 2 Regolate di sale, pepate e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco moderato.

Spegnete e tenete da parte.

Lessate gli gnocchi in abbondante acqua salata; scolateli bene e trasferiteli in una zuppiera, quindi conditeli con un mestolo di salsa.



3 Prendete 4 pirottini e velatene il fondo con un cucchiaio di salsa.

Fate uno strato di gnocchi e farcitelo con il fiordilatte tagliato a striscioline, qualche foglia di basilico e una spruzzata di formaggio, chiudete con un altro strato di gnocchi e rifinite con una fettina di fiordilatte e abbondante formaggio grattugiato.





4 Passate in forno già caldo a 160°C per 20 minuti, sfornate e servite decorando con una

fogliolina di basilico fresco.

