

PRIMI PIATTI

Gnocchi gratinati ai 4 formaggi e crema di peperoni gialli

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *40 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

GNOCCHI DI PATATE 480 gr
EDAMER 20 gr
MOZZARELLA 20 gr
CACIORICOTTA 20 gr
PEPERONI GIALLI 1
PARMIGIANO REGGIANO grattato - 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
BURRO

PREPARAZIONE

1 In una padella fate rosolare la cipolla tritata con il burro ed un filo d'olio. Aggiungete,

quindi, il peperone a pezzi e lasciatelo stufare per circa dieci minuti a fiamma dolce; regolate di sale.



- 2 Quando i peperoni risulteranno ben morbidi, frullate il tutto con un frullatore ad immersione fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.



- 3 Lessate gli gnocchi e saltateli nella crema di peperoni, aggiungete i formaggi ad eccezione del parmigiano.



- 4 Mescolate velocemente per una manciata di secondi, quindi trasferite il tutto in una terrina di porcellana.

Infine cospargete la superficie con il parmigiano.



- 5 Cuocete in forno a 200°C per 30 minuti o fino a quando la superficie risulterà ben gratinata.