

PRIMI PIATTI

Gnocchi grandi di patate gratinati in forno

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI CONGELATORE



Gli **gnocconi di patate gratinati** sono davvero un piatto sorprendente! La semplicità degli gnocchi al pomodoro unita alla ricchezza della mozzarella all'interno e della gratinatura in forno rendono gli gnocconi di patate gratinati un piatto perfetto per tutta la famiglia. Se avete voglia di un piatto decisamente sostanzioso ma decisamente strabuono, questi gnocconi di patate fanno al caso vostro! Un piatto eccellente da fare durante un pranzo importante, o anche semplicemnte la

domenica quando possiamo concederci di mangiare lentamente in tranquillità!

Se vi è piaciuta questa ricetta provate anche gli [gnocchi con piselli e speck](#), un piatto gustoso altrettanto saporito!

INGREDIENTI

PATATE 1 kg
FARINA 300 gr
POMODORO PELATO 400 gr
MOZZARELLA asciutta - 200 gr
EMMENTALER 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
BASILICO 2 foglie
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

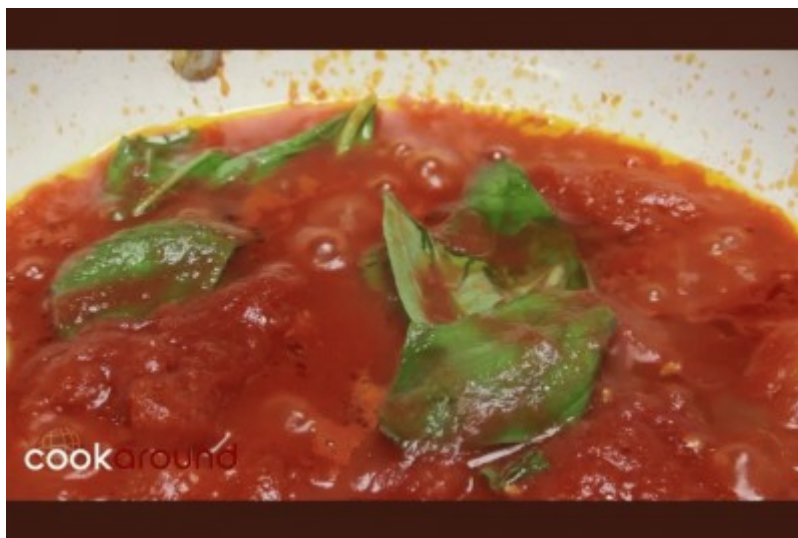
- 1 Quando volete realizzare gli gnocconi di patate gratinati al forno preparate innanzitutto il sugo di pomodoro: fate scaldare un bel giro d'olio in una padella con uno spicchio d'aglio in camicia e schiacciato.



- 2 Quando l'olio ha preso calore, unite i pomodori pelati, schiacciateli con una forchetta per un risultato più rustico, unite delle foglie di basilico, salate adeguatamente, abbassate la

fiamma e lasciate cuocere.





- 3 Lessate le patate, sbucciatele e passatele allo schiaccia-patate facendole ricadere sulla spianatoia.



- 4 Impastate le patate schiacciate insieme alla farina, quindi mettete il composto da parte.



5 Tagliate la mozzarella a listarelle.



6 Formate gli gnocchi prelevando delle porzioni dall'impasto, allargate il composto, adagiatevi nel centro una listarella di mozzarella e richiudete lo gnocco; rotolate lo gnocco sul piano di lavoro per conferirgli una forma cilindrica.



7 Riponete gli gnocchi in freezer, questo passaggio è importante sia che vogliate utilizzarli subito sia che li vogliate conservare per un altro giorno.

Tuffate, quindi, gli gnocconi congelati in abbondante acqua bollente salata per 3-4 minuti, termineranno la cottura in forno.



8 Prendete una pirofila, imburratela, sporcate il fondo della pirofila con il sugo di pomodoro ed adagiatevi gli gnocconi.

Cospargete gli gnocconi con altro sugo di pomodoro e ultimate grattugiandovi sopra abbondante emmenthal.





9 Ripassate gli gnocconi in forno a 200°C per almeno 10 minuti.

Sfornate gli gnocconi e serviteli in tavola ancora ben caldi.

NOTE