Pomì
O Così. O Pomì.

Gnocchi alla Sorrentina

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Basilico: a piacere
- Cipolla: 1
- Gnocchetti di patate: 320 gr
- Grana: 100 gr
- Mozzarella: 400 gr
- Olio: q.b.
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.

For this recipe we used:

Passata di Pomodoro Biologica 1 lt

Preparazione

Prepariamo la salsa di pomodoro, facendo un soffritto di cipolla e aggiungendo la Passata di Pomodoro Biologica Pomì, facciamo cuocere per 10 minuti.
Saliamo e pepiamo e facciamo intiepidire.
A parte cuociamo gli gnocchi in abbondante acqua salata, una volta venuti a galla scoliamo e saltiamo gli gnocchi nel sugo di pomodoro.

Aggiungiamo la mozzarella precedentemente tagliata a cubetti e adagiamo gli gnocchi in un piccola teglia da forno, cospargendo di parmigiano la superficie.
Mettiamo la teglia in forno a 180° per pochi minuti, fino a che non vediamo una gratinatura omogenea e croccante.
Togliamo dal forno e serviamo gli gnocchi bollenti, con un filo di olio extra vergine di oliva e una fogliolina di basilico.