Gnocchi alla sorrentina



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Gnocchi di patate: 500 gr
- Mozzarella: 250 gr
- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

Gli **gnocchi di patate alla sorrentina** sono un primo al forno super facile, cremoso, filante e gustosissimo! Con pochi e semplici ingredienti preparerete un piatto che piacerà a tutta la famiglia, questi gnocchi di patate al pomodoro e mozzarella li adorano anche i più piccini!

Gli gnocchi alla sorrentina sono facilissimi da fare, come prima cosa preparate il sugo di pomodoro: in un pentolino mettete la ***passata classica Pomì***, l'olio, l'aglio, un pizzico di sale e lasciate cuocere per 10 minuti. Frattempo cuocere gli gnocchi di patate e scolateli al dente.

Condite gli gnocchi di patate con il sugo (eliminate lo spicchio di aglio) e unite anche la mozzarella tagliata a pezzettini, il parmigiano grattugiato ed un pizzico di pepe nero.

Amalgamate per bene tutti gli ingredienti e mettete gli **gnocchi al pomodoro e mozzarella** all'interno di una pirofila. Aggiungete una bella spolverata di parmigiano grattugiato ed infornate gli gnocchi alla sorrentina in forno preriscaldato a 180 gradi per circa 15 minuti.

Gli gnocchi di patate alla sorrentina sono pronti, impiattateli e gustateli ben caldi, sono super filanti!

For this recipe we used:

Passata Classica 400 ml

