Gnocchi con sugo pomodorini e burrata



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Burrata: 1
- Foglioline di basilico: q.b.
- Gnocchi di patate: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 4 cucchiai
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Pomodorini: 1 dozzina
- Sale: q.b.

Preparazione

Gli **gnocchi al pomodoro con burrata** sono un piatto semplice ma dal gusto unico! È una ricetta che fate in pochi minuti e che piacerà a tutta la famiglia, un primo cremoso, filante e saporito che sa proprio di casa, lo adorerete!

Gli gnocchi con pomodorini e burrata sono molto semplici e veloci da preparare:

1. Per prima cosa pulite i pomodorini e tagliateli a metà;
2. Versate l'olio in un tegame e fate soffriggere uno spicchio di aglio;
3. Eliminate l'aglio e fate rosolare i pomodorini per qualche secondo, dopodiché, versate la **Passata di Pomodoro Pomì**, insaporite con sale, pepe e basilico e fate cuocere il tutto per una ventina di minuti;
4. Nel frattempo, cuocete gli gnocchi in acqua bollente salata;
5. Scolateli e rimetteteli nella pentola;
6. Aggiungete il sugo, il parmigiano, la burrata sfilacciata e fate amalgamare per bene il tutto a fuoco dolce per un minutino.

Gli gnocchi al pomodoro con burrata sono pronti, sono cremosi, filanti e saporiti!

For this recipe we used:

Passata Classica 750 ml

