

Gnocchi alla sorrentina

Categoria: Portate - Gnocchi e pasta fresca



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min **Cottura:** 20 min **Dosi per:** 4 persone
Costo: Basso **Difficoltà:** Basso

Nota Aggiuntiva: + il tempo di preparazione degli gnocchi

Uno dei piatti campani più conosciuti in Italia e all'estero, sono senza dubbio gli **gnocchi alla sorrentina**; preparati davvero in tutti i ristoranti del mondo, la ricetta di questi gnocchi è anche uno dei primi piatti più diffusi su internet.

La semplicità e la velocità di preparazione, si uniranno allo splendido effetto che sortiranno sui vostri invitati, che potranno gustare tutto il sapore del sugo fresco di pomodoro, unito alla freschezza della mozzarella e al profumo del basilico, ingredienti che rendono questo piatto un degno ambasciatore della dieta mediterranea nel mondo.



Ingredienti

» Basilico 12-16 foglie	» Gnocchi di patate 1 kg
» Mozzarella 250 gr	» Sugo di pomodoro fresco al basilico 700 ml
» Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	

Preparazione



Per preparare gli gnocchi alla sorrentina: tagliate a cubetti la mozzarella (1). Ora, preparate un 1 kg di gnocchi di patate seguendo la nostra ricetta [qua](#) (oppure comprateli già pronti da cuocere) e preparate anche un sugo di pomodoro fresco seguendo sempre la nostra ricetta riportata [qui](#). Gettate gli gnocchi in abbondante acqua salata (2), un po' alla volta, per non abbassare troppo la temperatura dell'acqua e permettere una cottura a puntino; attendete che risalgano in superficie, poi scolateli bene (3)



e conditeli con un paio di cucchiaini di sugo (4), dopodichè metteteli in 4 pirofile da forno individuali. Cospargeteli ancora con un paio di cucchiaini di pomodoro, un'abbondante spolverata di Parmigiano Reggiano (5) e una manciata di cubetti di mozzarella (6) e metteteli sotto il grill del forno per qualche minuto. Il tempo ideale dipenderà dalla potenza del vostro grill: diciamo che potranno essere pronti quando il Parmigiano sarà gratinato e avrà raggiunto un bel color poccia. A gratinatura avvenuta

potranno essere pronti quando il Parmigiano sarà gratinato e avrà raggiunto un bel color nocciola. A gratinatura avvenuta, estraete gli gnocchi alla sorrentina dal forno e serviteli ben caldi decorando la pirofila con 3-4 foglie di basilico fresco.

Consiglio

Se non disponete di pomodori freschi, o non è stagione, potete tranquillamente preparare il sugo con una buona **passata di pomodoro in bottiglia** ; fate dorare un paio di spicchi d'aglio in 3-4 cucchiari di olio extravergine d'oliva, aggiungete una bottiglia di passata, salate e fate cuocere fino all'ispessimento della stessa, poi aggiungete qualche foglia di basilico e usate il sugo ottenuto per condire gli gnocchi.