



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001864

Registrata in data 11 Dic 2017 alle ore 16:53

da IPSSEOA DUCA DI BUONVICINO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Gnocchi alla sorrentina

Primo piatto tipico della cucina partenopea preparato da Riccardo Aliperti.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

300 g farina tipo 00
n. 2 uova
300 g fior di latte di Agerola
10 cl olio evo
200 g parmigiano grattugiato
10 g sale marino
basilico q.b.
100 g cipolla
1 lt passata di pomodoro
500g patate

Strumenti di cottura

Casseruola, tegamino

Preparazione

In una casseruola far riscaldare l'olio evo, aggiungere la cipolla e dopo averla fatta rosolare aggiungere anche la passata di pomodoro. Aggiungere dopo qualche minuto le foglie di basilico fresche, regolare di sale e cuocere per circa 30 minuti. Quando il sugo sarà ristretto e cotto, cuocere in abbondante acqua salata gli gnocchi, preparati precedentemente con farina, patate, uova e un pizzico di sale. Quindi, scolare e trasferire nella casseruola con la salsa di pomodoro e mescolare il tutto aggiungendo ancora il parmigiano e il basilico. Versare gli gnocchi in un tegamino imburato mettete un primo mestolo di gnocchi, fate uno strato di fior di latte, tagliato a cubetti e fatto sgocciolare precedentemente, aggiungere altre foglie di basilico fresco, spolverare con parmigiano e coprire con altri gnocchi. Completare in superficie con la salsa al pomodoro, altro fior di latte e parmigiano. Infornare gli gnocchi per circa 20 minuti in forno già caldo a 180° e servirli al tegamino.