

GNOCCHI ALLA SORRENTINA



Gli gnocchi alla sorrentina realizzata con la passata De Rica: un piatto veloce, un salva cena, un conforto. Che vi lascerà il tempo per imparare qualcosa di nuovo.

Facile 30' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 600 gr [Passata 700 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- q.b. Basilico
- 500 gr Gnocchi di patate
- 1 Limone
- 250 gr Mozzarella
- 100 gr Parmigiano
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Per prima cosa mettete su l'acqua per gli gnocchi e salatela.
2. Nel frattempo, in un tegame fate leggermente soffriggere l'aglio con l'olio e versate la passata insieme ad alcune foglie di basilico, la spremuta di un limone e il sale.
3. Quando l'acqua bolle, buttate gli gnocchi e immediatamente appena vengono in superficie scolateli con una schiumaiola direttamente nel tegame dove sarà pronta la vostra *passata De Rica*.
4. Prendete una pirofila da forno e oliatela bene.
5. Adagiate gli gnocchi e cospargeteli con mozzarella e parmigiano.
6. Tutto in forno già caldo: modalità grill, 250° per 5 minuti.

Buon appetito!