



Gnocchi alla sorrentina

<https://www.lacucinaimperfetta.com/gnocchi-alla-sorrentina/>



 Preparazione: **30 min**

 Cottura: **20 min**

 Tempo totale: **50 min**

 Difficoltà: **facile**

 VEGETARIANA

Gli **gnocchi alla sorrentina** sono un delizioso piatto tradizionale della cucina campana. Si tratta di gnocchi di patate conditi con sugo di pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte, parmigiano e basilico e passati in forno in un tegame di coccio, il tradizionale "pignatiello". Ovviamente andrà benissimo anche una teglia da forno in ceramica, la stessa nella quale gli gnocchi andranno poi serviti caldi e filanti. Se avete tempo potete preparare gli [gnocchi di patate](#) da voi, altrimenti andranno benissimo quelli comprati, possibilmente da un buon pastificio. I colori, i profumi e i sapori di questo piatto sono davvero unici e non potranno che conquistarvi nella loro assoluta semplicità.

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2 PERSONE



- gnocchi di patate 500 g
- mozzarella 130 g
- pomodori maturi 350 g
- cipolla piccola 1/2
- aglio 1 spicchio
- sale
- olio extra vergine di oliva
- parmigiano grattugiato 40 g

PROCEDIMENTO

COME FARE GLI GNOCCHI ALLA SORRENTINA

1

Mettete a bollire l'acqua per gli gnocchi. Lavate i pomodori e incidete la pelle con una croce, quindi sbollentateli per qualche minuto e togliete la pelle.



2

Tagliate i pomodori a filetti ed eliminate i semi. Fate dorare nell'olio, a fiamma bassa, la cipolla affettata sottilmente e lo spicchio d'aglio.



3

Unite i pomodori, salate e cuocete per una decina di minuti aggiungendo alla fine qualche fogliolina di basilico. Frullate il tutto con un mixer o passate al passaverdura.



4

Tagliate a dadini la mozzarella. Cuocete gli gnocchi in acqua salata, scolateli e conditeli con il sugo di pomodori freschi.



5

Unite delle foglioline di basilico spezzettate e il parmigiano grattugiato. Infine aggiungete la mozzarella.



6

Mettete gli gnocchi in due piccole teglie monoporzione o in una unica più grande e infornate a 180° per circa 10 minuti . Terminate con altri 5 minuti di grill. Togliete dal forno gli gnocchi alla sorrentina e completate con qualche fogliolina di basilico fresco.



VARIANTE

Gnocchi alla sorrentina in padella

Anche se la ricetta originale prevede la cottura finale in forno potete decidere di finire di cuocere gli gnocchi alla sorrentina in padella. Vi basterà lessarli e poi metterli con tutti gli altri ingredienti in una padella e spadellare fino quando la mozzarella non inizierà a filare. Servite gli gnocchi ben caldi con una fogliolina di basilico.

CONSIGLI

Se non avete pomodori freschi, o non è stagione, potete preparare il sugo con una buona passata di pomodoro in bottiglia. Se non amate il soffritto potete cuocere i pomodori solo con olio, sale e basilico.

CONSERVAZIONE

Conservate gli gnocchi alla sorrentina in frigorifero per 1 giorno coperti con la pellicola. Si possono anche congelare cotti e conditi facendoli poi scongelare a temperatura ambiente prima di riscaldarli in forno.