

PRIMI PIATTI

Gnocchi alla sorrentina

Tradizione: Sorrento (NA), Campania

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

PER GLI GNOCCHI

Patate farinose	400 g
Farina	250 g
Uovo	1
Formaggio grana grattugiato	50 g
Noce moscata	

PER LA RICETTA

Gnocchi di patate	500 g
Mozzarella	200 g
Formaggio grana grattugiato	150 g
Sugo di pomodoro	200 g
Pomodori maturi	2
Basilico	
Origano	

■ Preparazione

- 1** Per gli gnocchi: Preparo sulla spianatoia 150 g di farina. Lavo le patate e le metto a bollire con la buccia per circa 10 minuti. Le pelo ancora calde e le passo subito con lo schiacciapatate sulla farina.
- 2** Aggiungo l'uovo, il formaggio e una grattatina di noce moscata. Impasto bene, aggiungendo altra farina sulla spianatoia, ma per poco tempo perché assorbendone troppa diventerebbero gommosi.
- 3** Divido l'impasto in 4 parti che allungo facendo rotolare col palmo delle mani sulla spianatoia bene infarinata, per ottenere dei cordoni dello spessore di circa un dito che taglio a pezzetti di 2 cm.

- 4 Volendo, gli gnocchi così preparati si possono schiacciare col dito sul rovescio della grattugia o su una forchetta.
- 5 Ricette: Butto gli gnocchi a bollire in abbondante acqua salata e, a mano a mano che vengono a galla, li prendo con una schiumarola e li metto in una bacinella leggermente oliata.
- 6 Prendo 4 terrine ed in ognuna verso un cucchiaino di salsa di pomodoro, poi a strati metto gli gnocchi, la mozzarella tagliata a strisce, un cucchiaino di salsa di pomodoro, un poco di pomodori tagliati a dadini, qualche foglia di basilico, un pizzico di origano e una spruzzata di formaggio.
- 7 Ripasso ancora allo stesso modo con gli gnocchi, la mozzarella e gli altri ingredienti. Metto in forno già caldo a 150 gradi finché il formaggio sarà ben gratinato.
- 8 Vi appoggio sopra ancora un paio di foglie di basilico e servo in tavola.