



GNOCCHI AL TEGAMINO

blog.giallozafferano.it/adryincucina/



Ingredienti per 4/5 persone:

1.2 kg di gnocchi di patate per me invece gnocchi avellinesi

1 kg passata di pomodoro

mezza cipolla

50 grammi Olio d'Oliva o evo comunque Olio dante

sale q.b.

basilico q.b.

grana padano o parmigiano reggiano grattugiato q.b.

300 grammi provola o mozzarella a dadini

Preparazione:

Procedimento per il sugo: in una pentola, soffriggere la cipolla nell'olio, aggiungere la passata di pomodoro e il sale, successivamente abbassare il fuoco, coprire e lasciare cuocere per almeno un'ora. Ovviamente potete preparare anche un classico ragù di carne che esalterà ancor di più il gusto degli gnocchi al tegamino. Cuocere gli gnocchi. A questo punto, scolare gli gnocchi, aggiungere a questi il sugo preparato, qualche foglia di basilico, il formaggio grattugiato e la provola o mozzarella tagliata precedentemente a dadini, e mescolare bene tutto. Mettere gli gnocchi nei vari tegamini, distribuire sopra ancora un po' di sugo, formaggio grattugiato e mozzarella. Cottura in forno a 200° per circa 25/30 minuti. Tirati fuori dal forno lasciarli assestare qualche minuto e poi potrete servirli in tavola!