

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Ingredienti per 4 persone:

Per gli gnocchi:

- 400 g di patate farinose,
- 250 g di farina,
- 1 uovo,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- noce moscata.

Per la ricetta:

- 500 g di gnocchi di patate,
- 200 g di mozzarella,
- 150 g di formaggio grana grattugiato,
- 200 g di sugo di pomodoro,
- 2 pomodori maturi,
- basilico,
- origano.

Preparare sulla spianatoia 150 g di farina.

Lavare le patate e metterle a bollire con la buccia per circa 10 minuti.

Pelarle ancora calde e passarle subito con lo schiacciapatate sulla farina.

Aggiungere l'uovo, il formaggio e una grattatina di noce moscata.

Impastare bene, aggiungendo altra farina sulla spianatoia, ma per poco tempo perché assorbendone troppa diventerebbero gommosi.

Dividere l'impasto in 4 parti e allungarle facendo rotolare col palmo delle mani sulla spianatoia bene infarinata, per ottenere dei cordoni dello spessore di circa un dito che andranno tagliati a pezzetti di 2 cm.

Volendo, gli gnocchi così preparati si possono schiacciare col dito sul rovescio della grattugia o su una forchetta.

Buttare gli gnocchi a bollire in abbondante acqua salata e, a mano a mano che vengono a galla, prenderli con una schiumarola e metterli in una bacinella leggermente oliata.

Prendere 4 terrine ed in ognuna versare un cucchiaino di salsa di pomodoro, poi a strati mettere 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.

Ripassare ancora allo stesso modo con gli gnocchi, la mozzarella e gli altri ingredienti.

Mettere in forno già caldo a 150 gradi finché il formaggio sarà ben gratinato.

Appoggiarvi sopra ancora un paio di foglie di basilico e servire in tavola.