

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Gnocchi alla sorrentina

Strawberry · Wednesday, May 22nd, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 500gr gnocchi
- 300gr mozzarella di bufala
- 500gr pomodori
- un mazzetto basilico
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Lavate e sbollentate per alcuni secondi i pomodori, pelateli, togliete i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a pezzetti. In un tegame, versate un filo di olio e la polpa dei pomodori, salate e cuocete per circa 20 minuti e unite un pò di basilico sminuzzato grossolanamente. Disponete la mozzarella di bufala in uno scolino, strizzatela con le mani per far uscire l'acqua, riducetela a pezzetti e disponetela in una insalatiera, cuocete gli gnocchi in acqua salata, scolateli e versateli insieme alla bufala, condite con il sugo ottenuto, mescolate e guarnite con foglie di basilico.

This entry was posted on Wednesday, May 22nd, 2013 at 6:07 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.