



PASTA

Gnocchi al pomodoro e provolone



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MIN



TEMPO DI COTTURA
20 MIN



CALORIE
630K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Gnocchi di patate pronti

PER IL CONDIMENTO

200 g di Provolone dolce

800 g di Polpa di pomodoro

1 Cipolla rossa

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Tagliate il provolone a cubetti piccoli e mettetelo da parte.
- Sbucciate la cipolla e tritatela finemente. Ponetela in una padella tipo saltapasta, insieme a un fondo di olio, e fatela appassire a fuoco basso per 5 minuti.

- Unite la polpa del pomodoro, un pizzico di sale e cuocete a fuoco basso per circa 15 minuti. Non lasciate che il sugo si restringa troppo: se necessario unite poca acqua bollente. Quando sarà cotto aggiungete un pizzico di pepe e spegnete, lasciando la padella sul fornello.
- Nel frattempo mettete al fuoco l'acqua per cuocere gli gnocchi, in una pentola larga. Quando l'acqua bolle, salatela leggermente e calatevi gli gnocchi. Quando tornano a galla, prelevateli con una schiumarola e passateli via via nella padella con il sugo.
- Spolverizzate gli gnocchi con il parmigiano e mescolate con delicatezza, aggiungete il provolone e scaldate su fuoco medio il tempo sufficiente ad ammorbidire il formaggio; completate con qualche foglia di basilico e servite subito.

Carla Marchetti