

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 4 pomodori pelati,
- 2 mozzarelle,
- basilico,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- poco olio d'oliva,
- sale.

Tagliare a dadini la mozzarella e a filetti i pelati.

Far disfare i pomodori in poco olio poi unire la mozzarella e lasciarla fondere a fuoco bassissimo.

Gettare gli gnocchi in abbondante acqua salata e ritirarli con una schiumarola quando vengono a galla.

Trasferirli nel tegame con il sugo e mescolare rapidamente.

Condire con basilico fresco spezzettato e parmigiano.