



# BABÀ

*Ricetta*



## Gnocchi alla sorrentina

### Ingrédients pour 4 personnes :

Ingrédients pour 6 personnes

1kg de pommes de terre à chair farineuse (bintje, roseval...)

1 œuf

250g de farine + un peu pour le plan de travail

Pour la sauce :

1L de tomates pelées de bonne qualité

Une gousse d'ail

Quelques feuilles de basilic

Une mozzarella di Bufala

Un peu de parmesan

Faites cuire les pommes de terre avec la peau à l'eau ou à la vapeur (ainsi elles absorberont moins d'eau). Épluchez les pommes de terre, puis écrasez-les encore chaudes sur le plan de travail légèrement fariné, laissez refroidir.

Versez la farine autour des pommes de terre.

Formez un puit dans les pommes de terre et ajoutez l'œuf, incorporez à la main doucement. Incorporez la farine en la ramenant vers le centre. Salez légèrement.

Travaillez délicatement la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène.

Formez une boule puis coupez des morceaux de pâtes afin de faire des boudins d'environ 2cm de diamètre.

Coupez ensuite des morceaux de 1cm de large.

Faites ensuite rouler les gnocchi sur un rigagnocchi ou sur le dos d'une fourchette.

Plongez les gnocchi dans l'eau bouillante salée, lorsqu'ils remontent, ils sont prêts !

Vous pouvez servir ces gnocchi avec différentes sauces, aujourd'hui nous vous proposons une recette très gourmande « alla sorrentina ». Cette sauce est à préparer avant les gnocchi.

Sauce :

Dans une casserole, faites revenir l'ail avec un peu de basilic et de l'huile d'olive. Ajoutez les tomates en petits morceaux, salez, poivrez et laissez cuire au moins 30 minutes.

Une fois les gnocchis cuits à l'eau, versez-les dans un plat à gratin, ajoutez la sauce, mélangez délicatement, puis ajoutez la mozzarella en morceaux et un peu de parmesan râpé.

Faites gratiner au four une dizaine de minutes.

Régalez vous !