Elvea, festa all'italiana

Gnocchi al forno con mozzarella

ingredienten voor 2 Persone

500 g di	gnocchi di patate
400 g di	ELVEA Cubetti basilico fresco
2 spicchi di	aglio
1	ajuinen
1	rode paprika's
1 rametto di	origano secco
	pepe
	sale
125 g di	mozzarella di bufala
	olio d'oliva

Preparazione

- Trita finemente cipolla, aglio e peperoncino e soffriggili in poco olio d'oliva fino a quando diventano traslucidi. Aggiungi i Cubetti al basilico e gli gnocchi. Copri la padella con un coperchio e cuoci a fuoco lento per 10 minuti. Condisci con pepe, sale e origano. Lascia ancora mantecare un pochino.
- Adesso accendi la griglia. Versa in una pirofila la miscela gnocchi-pomodori e copri con pezzetti di mozzarella. Lascia grigliare per 6-7 minuti, fino a quando la mozzarella inizia ad assumere un lieve colore dorato.