



Gnocchetti filanti alla sorrentina con mozzarella, sugo di pomodoro e basilico

30 minuti

5



Mozzarella



Chicche di patate



Basilico



Formaggio a pasta
dura grattugiato



Aglio



Salsa di pomodoro



Hey Chef, ti è piaciuta questa ricetta?
Scansiona il QR code e lascia un commento!

Dalla dispensa: Olio d'oliva, Sale, Pepe,
Zucchero

Prima di cominciare

La nostra frutta e verdura ha bisogno di essere lavata prima del consumo.

Adesso divertitevi a cucinare!

Ingredienti

	2P	4P
Mozzarella** 7)	1 pacchetto	2 pacchetti
Chicche di patate 7) 13)	1 pacchetto	2 pacchetti
Basilico**	5 g	10 g
Formaggio a pasta dura grattugiato** 7) 8)	1 pacchetto	2 pacchetti
Aglio	1 spicchio	2 spicchi
Salsa di pomodoro	1 pacchetto	2 pacchetti

**Conservare al fresco

Valori nutrizionali

	Per porzione	Per 100g
per gli ingredienti non cucinati	532 g	100 g
Energia (kJ/kcal)	2776 kJ/ 663 kcal	522 kJ/ 125 kcal
Grassi (g)	16 g	3 g
Grassi saturi (g)	10 g	2 g
Carboidrati (g)	96 g	18 g
Zuccheri (g)	10 g	2 g
Fibre (g)	8 g	2 g
Proteine (g)	28 g	5 g
Sale (g)	4 g	1 g

Allergeni

7) Latte 8) Uova 13) Cereali contenenti glutine

Per avere informazioni più complete su ingredienti, allergeni e tracce di allergeni, fai sempre riferimento all'etichetta sui prodotti. Le box sono confezionate in uno stabilimento che utilizza il sedano.

Mi raccomando!

Conservate il kit ricette in frigo

Lavatevi le mani prima e dopo aver toccato gli ingredienti

Usate taglieri e utensili diversi per i cibi crudi e quelli già pronti, oppure lavateli tra un uso e l'altro



Scopri come smaltire i tuoi imballaggi sul nostro sito hellofresh.it



Cuocere il sugo

- Preiscaldate il forno a 200 °C in modalità statica.
- Portare a bollire una pentola d'**acqua** salata.
- Scaldare un filo d'**olio** in una padella antiaderente. Unite l'**aglio** schiacciato (potete tenere la buccia) e soffriggete per 1-2 minuti.
- Incorporate la **salsa di pomodoro** con un generoso pizzico di **sale** e, per 2 persone, 3-4 cucchiaini di **zucchero** e cuocete per 10-12 minuti con il coperchio a fuoco basso.
- Alla fine, unite il **basilico**.



Infornare gli gnocchi

- Spolverizzate gli **gnocchi** con il **formaggio grattugiato** e condite con un pizzico di **sale** e **pepe**.
- Cuoceteli in forno caldo per 15 minuti, finché si sarà formata una crosticina dorata sulla superficie.



Cuocere gli gnocchi

- Nel frattempo, tagliate la **mozzarella** a cubetti.
- Lessate gli **gnocchi** seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione.
- Scolateli e trasferiteli in una pirofila da forno. Unite la **salsa di pomodoro**, la **mozzarella** e mescolate bene.



Disporre nei piatti

- Disponete gli **gnocchi** nei piatti e conditeli con una macinata di **pepe** a piacere.

Buon Appetito!