



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

30 minuti

5



Mozzarella



Chicche di patate



Basilico



Formaggio a pasta  
dura grattugiato



Aglione



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](http://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 **acqua**, un cucchiaino 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!