



Gnocchi à la sorrentina à l'italienne



6 pers



20 mn

Les ingrédients

- 1 kg de gnocchi
- 200 g de mozzarella
- 100 g de parmesan râpé
- 700 ml de sauce tomate
- 14 feuilles de basilic
- Sel

La recette

Etape 1

Faire bouillir de l'eau salée puis plonger les gnocchis. Lorsque les gnocchis remontent à la surface, les égoutter et les disposer dans un plat à gratin.

Etape 2

Verser la sauce tomate et la mozzarella en dés.

Etape 3

Saupoudrer de parmesan râpé et faire griller au four quelques minutes. Le temps de cuisson dépend de la puissance du grill : le parmesan doit être bien gratiné.

