

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Gnocchi

DI PATATA

SFORMATINO DI GNOCCHI DI PATATA CON SPINACI *al* GORGONZOLA DOLCE e POMODORINI DI COLLINA

720 g di Gnocchi di patata con spinaci
60 g di olio extravergine di oliva
5 g di aglio, 100 g di gorgonzola dolce
200 g di pomodorini ciliegia
40 g di Grana Padano grattugiato
sale, pepe, scaglie di Grana Padano
4 bucce di pomodoro secco
prezzemolo tritato

Chef Vincenzo Di Bella / Ass. Cuochi di Lecco

In una padella scaldate l'olio e rosolate l'aglio in camicia, versate quindi i pomodorini precedentemente pelati e privati dei semi.

Cucinate per qualche minuto, aggiungete il gorgonzola a piccoli pezzetti, lasciate sciogliere e infine aggiustate di sale e pepe. Cuocete gli Gnocchi di patata con spinaci in abbondante acqua bollente salata, colateli e versateli nella padella con la salsa di gorgonzola e pomodorini.

Mantecate bene con il Grana Padano grattugiato e versate gli Gnocchi dentro uno stampo di acciaio coprendo fino al bordo. Lasciate cuocere in forno fino ad ottenere una gratinatura dorata. Guarnite, infine, con una buccia di pomodoro secco, prezzemolo tritato fino e scaglie di Grana Padano.

Per la cottura della pasta utilizzare 1 l di acqua ogni 100 g di prodotto