

SFORMATO DI GNOCCHI DI PATATE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- farina (150gr)
- sale
- 1 cipolla
- burro (40gr)
- mozzarella di bufala (200gr)
- pangrattato (65gr)
- patate (500gr)
- basilico
- 1 tuorlo d'uovo
- bieta (250gr)
- passata di pomodori (500gr)

Come si prepara

Preparare gli gnocchi di patate (vedi ricetta).

Preparare una salsa saporita soffriggendo la cipolla con due cucchiari d'olio, 10 grammi di burro, e la passata.

Far cuocere per 15 minuti a fiamma dolce, quindi spegnere e incorporare un ciuffo di basilico sminuzzato.

Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolarli alla perfezione e condirli con la salsa.

Nel frattempo lessare la bieta a foglie larghe, scolarla e metterla da parte.

Ungere con il burro il fondo di 4 stampini individuali, spolverizzare con il pangrattato, foderarli con le foglie di bieta lessate, mettere uno strato di gnocchi, farcire con abbondante dadolata di mozzarella di bufala, meglio se del giorno prima, chiudere con un altro strato di gnocchi e coprire con le foglie di bieta che debordano.

Infornare in forno preriscaldato a 180 gradi per 10 minuti.

Nappare i piatti con un pr di salsa di pomodoro.

Adagiarvi al centro gli sformatini di gnocchi e servire.

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tabella nutrizionale

Valore energetico	142 kcal 595 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, pasta fresca, timballi, new, feste, sformato, pasta fatta in casa, gnocchi, tradizionale, mediterraneo

