

# **Buono e conveniente: Gnocchi gratinati al pomodoro per CHF 12.-**



**Noi svizzeri non siamo gli unici ad amare il formaggio fuso e caldo. C'è anche una parola di tendenza su Internet a questo proposito: cheeseporn. Noi oggi gratiniamo gli gnocchi alla grande.**

Per questa pietanza utilizziamo ancora una volta uno dei prodotti enerBiO , disponibili ora nell'assortimento di Denner. Con la passata enerBiO prepariamo un sugo di pomodoro delizioso, perfetto con gli gnocchi. Una ricetta semplice e conveniente che sazia una famiglia con meno di 12 franchi.

- 750 g di gnocchi (ad es. «Mmmh» di Denner)
- 125 g di parmigiano grattugiato
- Un po' di paprika in polvere
- Un po' di olio d'oliva

## **Sugo di pomodoro**

- 700 g di Passata enerBiO
- 1 cipolla grande, tritata
- 2 spicchi d'aglio, tritati finemente
- 3 mazzetti di basilico fresco, tritati finemente
- 2 cucchiaini di origano essiccato
- 2 cucchiaini di maggiorana, essiccata
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino di zucchero
- Un po' di olio d'oliva
- 1 presa di sale e pepe

1. Rosolare la cipolla e l'aglio in un po' di olio d'oliva, finché la cipolla non diventa trasparente.
2. Ridurre il calore e aggiungere la passata.
3. Aggiungere il concentrato di pomodoro, il basilico, le spezie e lo zucchero e condire con sale e pepe.
4. Il modo migliore per preparare il sugo è lasciarlo cuocere a fuoco basso per circa 45 minuti. Chi ha fretta può anche ridurre un po' il tempo di cottura.
5. Ora rosolare brevemente gli gnocchi in padella e condire con un po' di paprika in polvere.
6. Quando gli gnocchi sono dorati, aggiungere la salsa di pomodoro, mescolare bene e cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti.

7. Mettere il contenuto della padella in una pirofila e cospargere con il parmigiano grattugiato.
8. Cuocere in forno preriscaldato a 200 gradi per circa 20 minuti.

**Tempo di preparazione: circa 1 ora 30 minuti**



**Baccio Chianti DOCG  
Riserva Rubinrot.**

Rosso rubino. Profumo  
intenso di bacche.  
Corpo medio con  
tannini morbidi e  
maturi.

[Visualizzare nello Shop Vini >](#)