



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Gnocchi alla caprese



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pentola, una pirofila**

Ingredienti

- 500 gr di gnocchi
- 200 gr di pomodori pelati
- 100 g di carne macinata
- 200 g di mozzarella
- 1/2 cipolla
- parmigiano grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- basilico

Preparazione Gnocchi alla caprese

Passo 1.

In una padella, fate indorare la copolla tritata, aggiungete la carne, poi i pomodori e il basilico.

Passo 2.

Cocete per 30 minuti.

Passo 3.

In una teglia unta d'olio, mettere a strati gnocchi e mozzarella a dadini.

Passo 4.

Versate sopra il sugo e de parmigiano grattugiato.

Passo 5.

Mettete nel forno caldo per 5 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)