

PRIMI PIATTI AL FORNO

Gnocchetti gratinati

Ingredienti per 6

- 480 gr di gnocchetti sardi,
- 500 gr di piselli secchi,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi d'aglio,
- 300 gr di pomodori,
- 1 mozzarella,
- 50 gr di grana grattugiato,
- 20 gr di burro,
- 40 ml di olio d'oliva,
- sale, pepe.

Lavate i piselli e scolateli. Metteteli in una ciotola con acqua fredda per 1 ora. Sbucciate e lavate la cipolla, asciugatela e tritatela finemente poi spellate l'aglio.

Tuffate i pomodori 1 minuto in acqua bollente, poi spellateli, eliminate i semi e l'acqua e riduceteli a piccoli dadini.

Scolate i piselli, eliminando quelli venuti a galla, sciacquateli, versateli in una pentola e copriteli con acqua fredda in modo che li superi di 1 cm. Salate e cuoceteli a fuoco basso per 1 ora dal bollore.

Fate rosolare in una casseruola la cipolla e l'aglio nell'olio caldo, scolate i piselli e fateli insaporire nel soffritto per 5 minuti.

Aggiungete la polpa di pomodoro, regolate di sale e pepe e fate cuocere per 15 minuti o fino a quando i piselli saranno ridotti in purea, mescolando ogni tanto.

Portate a bollore 4 litri di acqua salata, lessate gli gnocchetti per il tempo indicato sulla confezione, scolateli e riversateli nella pentola ancora calda.

Versate anche metà del condimento, scaldate 1 minuto poi spegnete. Cospargete con metà del grana e mescolate bene.

Imburrate una pirofila, formate sul fondo uno strato di pasta, distribuite un poco di mozzarella a dadini e di grana. Continuate gli strati fino a esaurire gli ingredienti. Mettete la pasta in forno per 20 minuti a 200° e servite.

difficoltà: facile

tempo prep.
30' + amm.tempo cottura
2 orecalorie per
porzione 700a meno di
€ 7,50IDEA
alternativa

Potete realizzare questa ricetta sostituendo gli gnocchetti con le trofie e anche i piselli secchi con le fave secche, tenendo tempi di ammollo e cottura più lunghi. Sarà invece più veloce utilizzando i pisellini surgelati.

