

# Gnocchi alla Sorrentina

Toplam 40 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 24 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 7/10

Napoli gnocchi alla sorrentina, patates gnocchiyi domates sosu, mozzarella ve fesleğenle fırınlayarak eriyen peynirli klasik bir İtalyan tabağı yapar.

## Malzemeler

- 700 gr Patates gnocchi
- 2 su bardağı Domates püresi
- 250 gr Mozzarella
- 0.3 demet Fesleğen
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 su bardağı Parmesan

## Yapılış

1. Domates püresini zeytinyağıyla 10 dakika koyulaştırın.
2. Gnocchiyi kaynar suda yüzeye çıkana kadar haşlayın.
3. Gnocchiyi domates sosuyla karıştırın ve kabınla.
4. Mozzarella ve parmesanla üstünü kaplayın.
5. 200°C fırında 12-14 dakika peynir eriyene kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

Gnocchiyi su yüzüne çıkana kadar hamurlaşmasın.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen ve rendelenmiş peynirle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt