Gnocchi alla sorrentina



Ingredienser

♥ 500 g gnocchi (se tips)

Tomatsaus:
♥ 2 ss olivenolje
♥ 1 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 400 g hermetiske tomater (2 bokser, se tips)
♥ 125 g fersk mozzarella (1 ball, se tips)
♥ 1 liten bunt frisk basilikum
♥ kvernet salt

Topping:
♥ 250 g fersk mozzarella (2 baller, se tips)
♥ 50 g parmesan (se tips)

Fremgangsmåte

La gnocchi trekke i kokende varmt og godt saltet vann, som angitt på pakningen. Vanligvis er koketiden 2 - 4 minutter. Hell av kokevannet.

Varm opp olje i en stekepanne og tilsett hakket løk og hvitløk. Stek dette i et par minutter på middels varme så løken blir gyllen og myk. Tilsett hermetiske tomater. La dette koke sammen i et par minutter (hvis du bruker hermetiske cherrytomater som jeg har gjort her, kan du knuse noen av dem med stekespaden).

Riv opp en ball fersk mozzarella med hendene og ha dette i pannen sammen med en god neve frisk basilikum. Ha deretter gnocchi i pannen. La det koke sammen i et par minutter til.

Ha hele innholdet i en ildfast form (se tips). Skjær fersk mozzarella i skiver og legg på toppen. Fordel over revet parmesan.

Sett formen midt i ovnen og stek ved 200°C i ca. 20 minutter. Osten på toppen skal være godt smeltet og gyllen i fargen.

Serveres varm og nylaget!

Tips

♥ Som nevnt har jeg her brukt ferdigkjøpt gnocchi. Finnes i flere merker. 500 gram tilsvarer 1 slik pakke.

♥ Bruk helst hermetiske tomater av god kvalitet. 400 gram tilsvarer 1 boks (800 gram er altså 2 bokser). Jeg brukte her hermetiske cherrytomater (*pomodorini*), som er søte og gode. Hermetiske San Marzano-tomater er også veldig gode. Andre typer hermetiske tomater går selvfølgelig også helt fint å bruke, men du kan eventuelt tilsette 0,5 ts sukker i sausen dersom du bruker mer ordinær variant som ikke er like søt.

♥ Autentisk **Gnocchi alla sorrentina** lages med bøffelmozzarella. Dette finnes i flere norske matbutikker. Vanlig fersk mozzarella kan også brukes så klart. 125 gram tilsvarer 1 ball, så du bruker 3 slike til denne oppskriften.

♥ Bruk helst ferskrevet parmesan. Det gir bedre smak enn parmesanost som fås kjøpt ferdigrevet.

♥ Jeg brukte en rund, ildfast form (26 cm i diameter). Du kan alternativt bruke en firkantet form som er ca. like stor som en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm).

♥ **Gnocchi alla sorrentina** er en vegetarrett, som kan serveres alene eller sammen med en grønn salat og/eller godt brød. I Italia serverer denne retten gjerne som en forrett (*primi*) for å bli etterfulgt av en hovedrett (*secondi*) etterpå. Se også **Gnocchi bolognese** som er med kjøttsaus.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/gnocchi-alla-sorrentina