

# **GNOCCHI DI RICOTTA, MELANZANE E MOZZARELLA GRATINATI**

## Ingredienti

Per gli gnocchi

300 g di ricotta vaccina fresca

200 g di melanzane

200 g di farina

1 uovo intero

40 g di parmigiano

sale q.b.

pepe q.b.

maggiorana q.b.

mozzarella

Sugo di pomodoro semplice

5 pomodori San Marzano (300-400 g)

4 cucchiaini di olio evo

1/2 cipolla piccola

Aglio

1 cucchiaino di sale

1/2 cucchiaino di zucchero

Basilico

Pepe nero

Ricotta Mustia oppure ricotta salata

Pan Grattato e parmigiano per la gratinatura

Procedimento Gnocchi

Mondare le melanzane, dividerle in due e passarle a l forno a 180° per 10 minuti.

Prelevare la polpa delle melanzane in una terrina e aggiungere tutti gli altri ingredienti, ricotta, farina, uovo, parmigiano, sale, pepe e maggiorana, e lavorare fino a che l'impasto sia omogeneo

Formare dei salamini di impasto e ricavarne degli gnocchi grandi quanto una nocciola, creare un incavo e in cui mettere un dado di mozzarella, richiudere su se stessi.

Sugo di pomodoro semplice

Fare un'incisione a croce sui pomodori e sbollentarli 2 minuti, in questo nodo potrà essere eliminata la pelle

In una casseruola, versare l'olio, l'aglio e la cipolla tagliata grossolanamente, far soffriggere e buttarci i pomodori tagliati a tocchetti

Far andare il sugo qualche minuto, passare al minipimer in maniera grossolana per rendere più omogeneo ma tenere il tutto casereccio, aggiustare di sale e zucchero, far cuocere una 20 di minuti

Non sarà necessario aggiungere acqua perchè i pomodori ne rilasceranno in abbondanza

Quasi a fine cottura aggiungere il basilico e un po' di pepe nero

Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata (contarne 6 per persona)

In una pirofila versare il sugo semplice, gli gnocchi e cospargerli con pangrattato e parmigiano e una grattata di ricotta mustia, infornare a 180° in forno statico fino a gratinatura