


[Chi Siamo](#) · [Autori](#) · [Contattaci](#)
[Italiano](#) [English](#)

[HOME](#) [FIRMATO DOCTORWINE](#) [DEGUSTAZIONI](#) [DAI NOSTRI INVIATI](#) **[GOURMET](#)** [POT-POURRI](#) [LIBRI](#) [Q](#)
[Home](#) / [Gourmet](#) / [Ricette](#) / [Gnocchi-Alla-Sorrentina](#)

Gnocchi alla sorrentina

 di Antonella Amodio 16/06/18



Una ricetta tipica della cucina campana, in particolare della città di Sorrento da cui prende il nome, che abbiniamo alla Vernaccia di San Gimignano del Castello di Montaùto.

Un primo piatto tradizionalmente del giovedì, ma anche della domenica, che prevede pochi semplici ingredienti, come gli gnocchi fatti in casa. Per il nostro piatto abbiamo utilizzati quelli artigianali e casarecci del piccolo Pastificio Golino che ancora li

prepara alla antica maniera.

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di gnocchi di patate, 1,5 lt di passata di pomodoro, 400 gr di mozzarella di bufala campana Dop, abbondante parmigiano reggiano grattugiato, abbondante basilico, olio extravergine di oliva q.b., aglio, sale

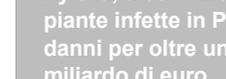
Preparazione:

Preparare il sugo di pomodoro soffriggendo l'aglio con la camicia nell'olio extravergine di oliva, con il sale ed il basilico. Cuocere per circa un'ora.

Lessare gli gnocchi finchè vengono a galla (ci vorranno pochi minuti) unire al sugo e far raffreddare.

In un secondo momento aggiungere il parmigiano reggiano (circa 6 cucchiaini), il basilico spezzettato e la mozzarella perfettamente sgocciolata e tagliata a dadini.

Mescolare, sistemare in una teglia di terracotta e ultimare la cottura in forno il tempo necessario perché si formi la crosticina.



SITI AMICI

[Cronache Di Gusto](#)

Xylella, dieci milioni di piante infette in Puglia: danni per oltre un miliardo di euro

EVENTI

← Giugno 2018 →						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
.	1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23



Vino in abbinamento:

Vernaccia di San Gimignano Docg Castello di Montauto - Famiglia Cecchi

Giallo paglierino con leggere nuance dorate. Di profumo fine e intenso, al gusto si rivela equilibrato con una giusta acidità, persistente.

Zona di produzione: San Gimignano, da vigneti ubicati a 280 metri di altitudine su terreni pliocenici con presenza di argilla, medio impasto.

Vitigni: vernaccia di San Gimignano 90%, altre varietà complementari 10%, allevati a cordone speronato con potatura a Guyot e una densità di impianto di 5000 ceppi/ha.

Produzione: vinificazione in bianco con macerazione prefermentativa a freddo; fermentazione di 15 giorni a 15°C. Affinamento minimo 3 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Gradazione alcolica: 13% vol.

Abbinamenti consigliati: risotti, piatti a base di pesce e formaggi

QUESTA RICETTA E' OFFERTA DA FAMIGLIA CECCHI



0 Commenti

DoctorWine

1 Accedi

Consiglia

Condividi

Ordina dal più recente



Inizia la discussione...

ENTRA CON

O REGISTRATI SU DISQUS ?



Nome

Commenta per primo

SEMPRE SU DOCTORWINE

Marchesi di barolo cantina barolo riserva 2010 vino rosso piemonte vignadelmar

1 commento · un mese fa

cernilli — Se ti è piaciuto molto siamo in due....

E se gli ogm facessero bene?

6 commenti · 4 mesi fa

cernilli — Mi pare che siamo spesso d'accordo e mi fa molto piacere.

Solfiti a confronto

7 commenti · 3 mesi fa

A.R. — A me fa sempre un po' sorridere quando leggo di un'azienda che ha una "linea biodinamica", tanto per accarezzare il pelo ...

Stelle Cadenti a Montalcino

1 commento · 4 mesi fa

Marcom — Domanda: ma la scheda è quella dell'AEI?

Iscriviti

Aggiungi Disqus al tuo sito web

Disqus' Privacy Policy

DISQUS

Giugno 2018						
Do	Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa
24	25	26	27	28	29	30



I PIÙ LETTI



NEWSLETTER

Iscriviti alla Newsletter "DoctorWine" per ricevere aggiornamenti ed essere sempre informato.

Privacy

Email

CANALE YOUTUBE

Vinality Tasting - The D...