

# Gnocchi di patate gratinati al Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 4 persone)

### **Per gli gnocchi**

- 400 g di patate
- 130 g di farina 00
- 70 g di burro
- 2 tuorli
- Sale q.b.

### **Per il sugo**

- 150 g di Pecorino Toscano DOP fresco a cubetti
- 150 g di Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato
- 200 g di pomodorini
- 100 g di olio EVO
- 100 g di mascarpone
- 1 bicchiere d'acqua calda
- Sale q.b.

## Procedimento

### **Per gli gnocchi**

Lavate, lessate e pelate le patate ancora tiepide, poi schiacciatele. Unitevi la farina, i tuorli e un pizzico di sale, lavorate bene l'impasto e lasciatelo riposare per 10 minuti. Formate dei cordoncini di impasto dello spessore di circa 1 cm e tagliateli in lunghezza ogni 3 cm.

Cuocete gli gnocchi in abbondante acqua salata bollente. Quando saliranno in superficie, la loro cottura sarà ultimata.

### **Per il sugo**

Incidete i pomodorini a croce sul fondo, quindi lessateli per 2 minuti, pelateli e spezzateli.

Soffriggeteli nell'olio a fuoco lento, fino a che non cominciano a disfarsi. Aggiustate di sale.

Aggiungete Pecorino Toscano DOP fresco e acqua finché non otterrete una crema, versatevi gli gnocchi cotti e unitevi il mascarpone.

Amalgamate il tutto, spolverizzate con Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato, aggiungete qualche ricciolo di burro e infornate in una teglia da forno a 200 °C finché non si formerà una crosticina dorata.

Servite gli gnocchi gratinati ben caldi.

