

Gnocchi gratinati

Gli **gnocchi gratinati** sono golosi gnocchi di patate conditi con besciamella, Parmigiano Reggiano grattugiato e gratinati nel forno fino alla formazione della deliziosa crosticina superficiale.

Gli **gnocchi gratinati** possono essere preparati in anticipo e lasciati in frigorifero fino al momento di gratinarli. Sono quindi indicati per cene numerose, dove è necessario soltanto una passata nel forno per andare a tavola tutti insieme.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **440Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 ml di Besciamella
- 400 g di Gnocchi di patate
- Sale
- 10 g di burro
- 20 g di Parmigiano Reggiano
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Preparare la besciamella e coprirla con la pellicola trasparente per impedire la formazione del panno.
- Accendere il grill del forno a 220° C.
- Lessare gli gnocchi in abbondante acqua salata e, quando vengono a galla, ritirarli con una ramina forata in una pirofila da forno imburrata.
- Condire con la besciamella, amalgamando delicatamente per non rompere gli gnocchi.
- Cospargere con il Parmigiano Reggiano grattugiato ed il burro rimasto a fiocchetti.
- Infornare sotto il grill, ad altezza media, fintanto che non si saranno ben gratinati.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Al tempo di preparazione indicato è necessario aggiungere quello di preparazione della besciamella (20 minuti). Se poi si fanno gli gnocchi in casa, sarà necessario aggiungere anche quello (1 ora e ½). La preparazione complessiva diventa così di circa 2 ore e ½. Per questo è consigliabile preparare gli gnocchi il giorno prima.

Ottimi, se avanzano, anche il giorno dopo, scaldati nel forno a 200°C per una decina di minuti. Se tendono a scurirsi troppo coprirli con la carta stagnola. E' possibile anche congelarli, si conservano così per 3 mesi circa. Al momento di consumarli metterli nel frigorifero la sera prima e scaldarli al momento di mangiarli nel forno come descritto in precedenza.



VARIANTE VEGETARIANA

Utilizza un formaggio da grattugia vegetariano al posto del Parmigiano Reggiano.