



## Gnocchi cu sos roșu gratinați

Steps: 7

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

20 g unt	500 ml apă fierbinte
1 frunză de dafin	1 praf de cimbru uscat
sare și piper, după gust	70 g cașcaval ras
1 kg gnocchi (preparați ca mai sus)	140 g piure de tomate
1 șalotă	1 cățel de usturoi

### Instructions

**Pasul 1.** Fierbe gnocchi în apă clocotită cu sare, iar, când se ridică la suprafață, scurge-i și pune-i într-o tavă de copt pe care ai uns-o în prealabil cu ulei.

**Pasul 2.** Prepară sosul de roșii: rumenește ceapa tocată în unt, pune piureul de roșii și adaugă apa fierbinte, usturoiul tocat, dafinul, cimbru, sarea și piperul.

**Pasul 3.** Lasă sosul să fiarbă 15 minute, până se îngroașă.

**Pasul 4.** Toarnă sosul de roșii peste gnocchi și presară brânză rasă.

**Pasul 5.** Preîncălzește cuptorul la 240°C.

**Pasul 6.** Pune tava cu gnocchi la cuptor și lasă la gratinat 20 de minute.

**Pasul 7.** Servește gnocchi cu sos roșu fierbinti, eventual alături de o salată verde cu sos vinegretă.

*Dacă ești pasionat de gătit și cauți ingrediente de cea mai bună calitate, instalează-ți aplicația Selgros, care îți oferă noutăți despre ultimele promoții, cataloage cu oferte personalizate și prețuri speciale la o gamă largă de produse.*

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**