



Ingredienti

500 g di gnocchi di patate già pronti
400 ml di salsa di pomodoro
1/2 cipolla
200 g di formaggi vari (a pasta morbida, e grattugiati)
Olio d'oliva
Basilico fresco
Sale

Preparazione

Tagliamo finemente la cipolla dopo averla pelata e lavata, e facciamola saltare in padella con un filo d'olio d'oliva, aggiungiamo poi la salsa e copriamo, aggiungendo sale e abbassando la fiamma.

Lasciamo cuocere per una decina di minuti anche aggiungendo del basilico fresco in foglie se ci piace.

Poi cuociamo gli gnocchi e mentre cuociono tagliamo i formaggi a dadini.

Una volta cotti gli gnocchi mettiamoli in padella con salsa e formaggi per un paio di minuti amalgamando e poi versiamoli in una teglia unta, spolveriamo con il formaggio grattugiato e

inforiamo per una decina di minuti.

Sforiamo, lasciamo riposare qualche minuto prima di servire.

Anche a temperatura ambiente sono ottimi.

Un primo rapido e goloso, semplice e da gustare in qualsiasi occasione.