

# *Gnocchi Pomodoro e Mozzarella*

## *Νιόκι γεμιστά με Τομάτα & Mozzarella* (σε σάλτσα “Μεσογειακή” με Prosciutto & Τομάτα)

### **Υλικά (για 4 άτομα)**

|     |         |  |
|-----|---------|--|
| 800 | γρμ.    | Gnocchi Ripieni Mozzarella e Pomodoro “Canuti”,    |
| 300 | γρμ.    | Τοματάκια,   |
| 200 | γρμ.    | Prosciutto γλυκό (San Daniele ή Parma) (σε φέτες), |
| 200 | γρμ.    | Mozzarella Bufalla,                                |
| 100 | γρμ.    | Parmigiano Reggiano (τριμμένη),                    |
| 25  | cl.     | Ελαιόλαδο Extra - Vergin,                          |
| 1   | σκελίδα | Σκόρδο,  |
| 1   |         | Κρεμμυδάκι (φρέσκο),                               |
| 1   |         | Πεπεροντσίνο,                                      |
| 1   | ματσάκι | Βασιλικό,  |
|     |         | Αλάτι.   |

### **Ετοιμασία:**

Κόβουμε το φρέσκο κρεμμυδάκι, το σκόρδο και το πεπεροντσίνο σε μικρά κομματάκια και τα βάζουμε σε ένα τηγάνι με το λάδι, μέχρι να ροδίσουν. Προσθέτουμε το prosciutto κομμένο “αλλά julienne”.

Τα αφήνουμε για λίγο όλα μαζί να ροδίσουν και προσθέτουμε περίπου 10 φυλλαράκια φρέσκο βασιλικό, κομμένο σε χοντρά κομμάτια. Βάζουμε τέλος τις τομάτες κομμένες σε κυβάκια, ρίχνουμε και το αλάτι και τα αφήνουμε σε σιγανή φωτιά για περίπου 20 λεπτά.

Βράζουμε τα Gnocchi Ripieni Mozzarella e Pomodoro “Canuti” σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα ρίχνουμε στο τηγάνι με την έτοιμη σάλτσα. Ανακατεύουμε προσεκτικά, ρίχνοντας την τριμμένη παρμεζάνα.

Σερβίρουμε ζεστά, διακοσμώντας με τα υπόλοιπα φυλλαράκια του βασιλικού και με κυβάκια από μοτσαρέλα και τριμμένη παρμεζάνα.

### **Άλλα ζυμαρικά “Canuti” που ταιριάζουν μ’αυτήν την συνταγή:**

- Agnolotti con Fonduta
- Bersaglieri Tricolori
- Cappelli del Prete ai Formaggi
- Caramelle Mozzarella e Pomodoro (rosse)
- Gnocchi di Patate
- Orecchiette
- Gramigna.