Pomì
O Così. O Pomì.

Gnocchi di lenticchie

Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Farina: 100 gr
- Formaggio parmigiano: 20 ge
- Lenticchie: 400 gr
- Uovo: 1

Condimento

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Formaggio parmigiano: 20 gr
- Mozzarella: 150 gr
- Olio extravergine di oliva: q.b.

Preparazione

Semplici e gustosi questi gnocchi di lenticchie si preparano in un attimo, basterà frullare i legumi con pochi ingredienti e formarli come di consueto. Sono buoni già conditi semplicemente con la salsa di pomodoro ma se volete renderli ancora più golosi e accattivanti ripassateli nel forno ricoprendoli di mozzarella, diventeranno filanti e ancora più irresistibili. Solo un consiglio, mangiateli caldi perché sono più consistenti e appena fatti sono più buoni.

1. Preparate il condimento: mettete 1 spicchio di aglio con un po’ di olio in padella e fatelo rosolare dolcemente, poi toglietelo e versate la ***polpa di pomodoro Bio Pomi***, salate e fate cuocere una decina di minuti.
2. Nel frattempo preparate gli gnocchi: frullate le lenticchie insieme ad 1 uovo, sale pepe e parmigiano per realizzare una crema omogenea.
3. Trasferite in ciotola o sul piano di lavoro, aggiungete la farina un po’ per volta fino ad ottenere un impasto morbido, nel caso ne necessiti di più inseritela ma ricordate che meno farina metterete più morbidi saranno i vostri gnocchi.
4. Formate delicatamente dei cordoncini che taglierete in piccoli tocchetti.
5. Cuocete in acqua bollente e salata per alcuni minuti, scolate, condite con la salsa di pomodoro.
6. Sistemate gli gnocchetti dentro ad una pirofila a strati alternati con i formaggi ultimando con la mozzarella o altro formaggio filante di vostro gusto.
7. Ripassate nel forno per circa 15/20 minuti a 180 gradi o fino a quando vedrete che la superficie si sarà sciolta.
8. Servite caldi e filanti.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 400 gr