



Gnocchi à la Sorrentina

Ingrédients

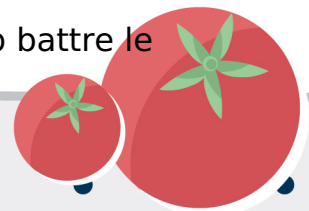
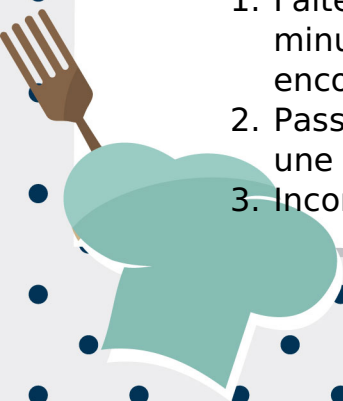
4 cuillères à soupe d'huile d'olive 400 g de Pulpe de Tomates en Dés Cirio 1 oignon rouge pelé et finement haché 2 gousses d'ail épluchées et écrasées 500 g de gnocchis de pommes de terre (prêts à l'emploi ou voir la recette maison ci-dessous) 150 g de mozzarella de buffle grossièrement découpée 2 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé Petit bouquet de basilic frais pour servir Gnocchi MAISON 1 kg de pommes de terre farineuses 3 gros œufs battus 300 g de farine

Préparation

1. Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu doux.
2. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les cuire pendant 5 à 7 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Ajoutez la pulpe de tomates et portez à ébullition.
4. Laissez mijoter pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et réduite. Assaisonnez de sel et de poivre noir.
5. Pendant ce temps, faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée pendant environ 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface.
6. Égouttez les gnocchis et les ajouter à la sauce tomate avec la mozzarella et remuer doucement.
7. Parsemez de parmesan, de feuilles de basilic et d'un bon filet d'huile d'olive extra vierge.

Gnocchi MAISON

1. Faites bouillir les pommes de terre avec leur peau pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis pelez-les encore chaudes.
2. Passez les pommes de terre au presse-purée ou écrasez-les avec une fourchette jusqu'à obtenir une purée lisse.
3. Incorporez l'œuf et la farine en veillant à ne pas trop battre le





- mélange.
4. Roulez la pâte en forme de longue saucisse, puis à l'aide d'un couteau bien aiguisé, coupez chaque rouleau en morceaux de 1 cm.
 5. Enfoncez le dos d'une fourchette dans chaque gnocchi si vous souhaitez les décorer.
 6. Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce que chaque gnocchi remonte à la surface. Égouttez et servez chaud.

