



Petits gnocchis aux épinards, tomates & poivrons

Ingrédients

Gnocchis : 500 g de ricotta fraîche 150 g de farine 00 3 œufs 150 g d'épinards bouillis et parfaitement égouttés 100 g de pommes de terre 100 g de parmesan râpé Une pincée de muscade et de sel Sauce : 1 boîte de 400 g de pulpe en dés de tomates Cirio 2 poivrons jaunes 50 g de parmesan râpé 30 g de beurre 150 ml de crème fraîche 2 gousses d'ail 2 cuillères à soupe d'huile d'olive 100 ml de bouillon de légumes 100 g de basilic Sel et poivre

Préparation

1. Faites bouillir les pommes de terre dans une casserole remplie d'eau salée. Quand elles sont cuites, pelez-les et passez-les au mixer, puis versez-les dans un bol.
2. Hachez menu les épinards, à part, dans un robot de cuisine et ajoutez les œufs jusqu'à l'obtention d'une crème fluide. Puis versez la préparation dans le bol avec les pommes de terre mixées. Ajoutez la ricotta, la farine, le parmesan râpé, une pincée de muscade et de sel. Mélangez le tout. Avec une cuillère, formez de petites boules, placez-les sur un plateau et laissez-les au réfrigérateur pendant 30 minutes.
3. Pour la crème de tomates et poivrons : pelez les gousses d'ail et les poivrons jaunes préalablement nettoyés et coupez-les en lamelles. Faites-les revenir dans une casserole avec de l'huile et du beurre, enlevez l'ail et versez la boîte de pulpe de tomates Cirio. Ajoutez le basilic, le bouillon de légumes et la crème, le sel et le poivre et laissez cuire pendant 10 minutes.
4. Faites cuire les gnocchis dans de l'eau salée et assaisonnez-les avec la sauce ; saupoudrez avec le parmesan et servez.

