



Gnocchi de pommes de terre sans gluten à la sauce tomate

Ingrédients

400 g de purée de tomates au basilic Cirio en bouteille en verre 1 kg de pommes de terre jaunes 250/300 g de farine sans gluten Parmesan râpé 1/2 échalote 1 gousse d'ail 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge Basilic frais Sucre Sel

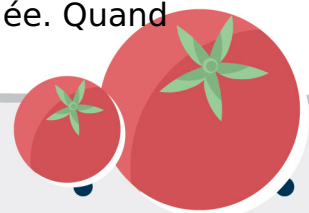
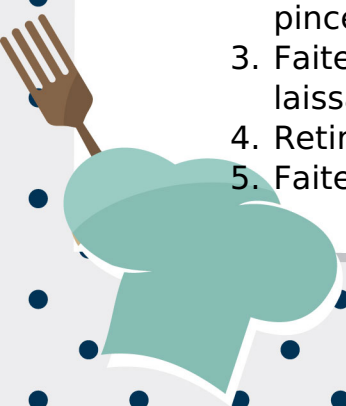
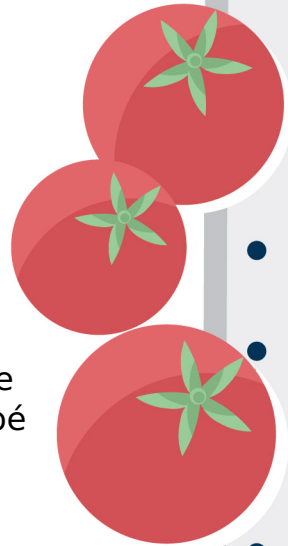
Préparation

Pour les gnocchi :

1. Faites bouillir les pommes de terre dans de l'eau salée pendant 40 minutes.
2. Égouttez et pelez les pommes de terre tant qu'elles sont chaudes : la peau s'en va plus facilement.
3. À l'aide d'un pilon à pommes de terre, écrasez les pommes de terre sur une planche à pâtisserie, salez et commencez à pétrir en rajoutant peu à peu la farine.
4. Roulez la pâte en un rouleau que vous découpez ensuite en petits gnocchis. Modelez-les avec une fourchette pour leur donner une forme adéquate.

Pour la sauce tomate :

1. Hachez l'échalote et faites-la revenir dans l'huile d'olive avec la gousse d'ail.
2. Ajoutez la purée de tomates Cirio, un demi-verre d'eau, une pincée de sel et une demi-cuillerée à café de sucre.
3. Faites cuire à feu doux pendant 20 à 30 minutes et couvrez en laissant une petite ouverture. Remuez de temps en temps.
4. Retirez du feu et ajoutez le basilic.
5. Faites cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée. Quand





- ils remontent à la surface, récupérez-les et égouttez-les avec une passoire. Placez-les dans la sauce tomate.
6. Servez le tout, saupoudré de parmesan et décoré avec quelques feuilles de basilic.

