



Gnocchi à la sauce tomate & au thym

Ingrédients

1 boîte de 400 g de pulpe fine de tomates Cirio 500 g de gnocchi 1/2 carotte 1 Céleri 50 g de Taleggio (ou fromage à pâte molle similaire) 1/2 oignon blanc Huile d'olive extra vierge Basilic Thym Sel et poivre

Préparation

1. Coupez les légumes en dés.
2. Faites-les revenir dans une poêle avec l'huile et le thym.
3. Ajoutez la pulpe fine de tomates Cirio et couvrez.
4. Mélangez bien et rajoutez du basilic et de l'huile.
5. Faites cuire les gnocchis dans de l'eau salée.
6. Une fois cuits, séchez-les et disposez-les dans un plat avec la sauce tomate, le thym et le Taleggio

