



Gnocchis aux courgettes grillées, fenouil et pesto



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 courgettes (en rondelles)
huile d'olive
1 fenouil (émincé)
500 grammes de gnocchis
sel
huile d'olive
1 petit bocal de pesto (prêt à l'emploi)
4 tranches de jambon italien (sec)
1 pièce de parmesan (en copeaux)
1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les courgettes d'huile d'olive et faites-les griller dans une poêle à griller ou au barbecue.
- 2.** Grillez ou faites revenir le fenouil dans l'huile d'olive.
- 3.** Faites cuire les gnocchis dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 4.** Mélangez-les avec le pesto, le fenouil et les courgettes.
- 5.** Garnissez de jambon, de parmesan et de basilic.