



Gratin de gnocchis



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
3 oignons (coupés en rondelles)
1 courgette (coupée en morceaux)
1 bouquet garni (avec romarin, thym et laurier)
1 boîte de pâte de tomate
1 décilitre de vin blanc (Galathea pinot grigio)
1 petit bocal passata (Elvea rustica)
sel et poivre
oregano
paprika en poudre (fumé)
500 grammes de gnocchis (tricolore, Poggiolino)
1 noisette de cuire et rôtir (Bertoli)
1 boule mozzarella (coupée en tranches)
50 grammes de parmesan (râpé)
feuilles de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Dans une casserole, faites revenir les rondelles d'oignon et les morceaux de courgette dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le bouquet garni et la purée de tomates.
- 2.** Ajoutez le vin blanc.
- 3.** Ajoutez la passata. Salez et poivrez.
- 4.** Assaisonnez avec de l'origan et du paprika fumé. Laissez mijoter à feu doux.
- 5.** Faites cuire les gnocchis dans de l'eau légèrement salée. Égouttez bien.
- 6.** Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les gnocchis.



- 7.** Ajoutez la sauce. Couvrez-les de tranches de mozzarella. Saupoudrez de fromage râpé.
- 8.** Laissez gratiner brièvement sous le gril.
- 9.** Décorez de basilic.