

# Gnocchi alla sorrentina



**Plat principal – Végétarien – Difficulté Facile - 35 min**

## **INGRÉDIENTS pour 4 - 6 Portions**

400 g de <b>Pulpe de tomates Cirio</b>	2 cuillères à soupe de parmesan râpé
4 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge,	1 petite botte de basilic frais
1 oignon nouveau	<b>GNOCCHIS MAISON</b>
2 gousses d'ail	11 kg de pommes de terre farcies
500 g de gnocchis de pommes de terre prêts à l'emploi	3 gros œufs
150 g de mozzarella de bufflone	300 g de farine nature

## **PRÉPARATION**

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à frire à feu doux. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire pendant 5/7 minutes jusqu'à ce qu'ils dorent.
2. Ajouter la pulpe de tomates et porter à ébullition. Laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et réduise. Assaisonner avec du sel et du poivre noir.
3. Pendant ce temps, cuire les gnocchis dans de l'eau bouillante salée pendant environ 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les gnocchis remontent à la surface.
4. Égoutter les gnocchis et les ajouter à la sauce tomate avec le fromage mozzarella en mélangeant doucement.
5. Parsemer de parmesan et de feuilles de basilic et d'un bon filet d'huile d'olive extra vierge.

## **GNOCCHI MAISON**

1. Faire bouillir les pommes de terre dans leur peau pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les peler encore chaudes.
2. Passer la pomme de terre dans un presse-purée ou écraser avec une fourchette jusqu'à ce qu'elle soit lisse.
3. Mélanger légèrement l'œuf et la farine en prenant soin de ne pas trop battre.
4. Rouler la pâte sous forme de saucisse longue, puis à l'aide d'un couteau tranchant couper chaque rouleau en morceaux de 1 cm, en poussant le couteau loin de vous pendant que vous coupez.
5. Presser le dos d'une fourchette dans chaque gnocchi si vous souhaitez les décorer.
6. Faire bouillir dans de l'eau salée jusqu'à ce que chaque gnocchi flotte à la surface.
7. Égoutter et servir.