



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Gnocchis à la sauce tomate, poulet et mozzarella



### Ingédients pour 4 Personnes

- |                       |   |
|-----------------------|---|
| 2 bouteilles          | ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro) |
| 1 cuillère à soupe de | oignon  |
| 400 g de              | huile d'olive   |
| 2 cuillères à café de | kippenboutenvlees   |
| branches de           | origan séché  |
|                       | sauge   |
|                       | poivre  |
|                       | sel   |
| 600 g de              | gnocchi frais   |
| noix de               | beurre  |
| 2 boules de           | mozzarella de buffle  |

### Préparation

Émincez l'oignon et l'ail et faites-les revenir sans colorer dans un peu d'huile.

Coupez la viande de poulet en cubes et faites-les revenir avec l'oignon et l'ail. Mouillez avec la passata. Ajoutez l'origan et la sauge.

Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire 30 minutes à feu doux.

Faites cuire les gnocchis dans de l'eau salée.

Égouttez-les et mélangez-y la noix de beurre.

Servez avec la sauce.

Terminez avec la mozzarella.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme





*Elvea, L'Italie chez vous*

