



Elvea, L'Italie chez vous

Gnocchi gratinés avec du poulet



Ingrédients pour 2 Personnes

| | |
|--------------|---------------------------------|
| 1 bocal | sauce pour pâtes Elvea Basilico |
| 1 gousse d' | ail |
| 500 g de | hachis de poulet |
| 20 | tomates cerises |
| 1 sachet de | gnocchis à poêler |
| 5 | tomates séchées au soleil |
| 1 boule de | mozzarella |
| 2 poignée de | parmesan (râpé) |
| 1 poignée de | pignons de pin |
| 1 filet de | crème light |
| | feuilles de basilic |
| | épices italiennes |
| | sel |
| | poivre |

Préparation

1. Dans une poêle, cuire l'ail dans un filet d'huile d'olive. Ajouter des épices italiennes et les tomates séchées grossièrement coupées.
2. Former des boulettes avec le haché de poulet et les cuire.
3. Couper les tomates cerises en deux et les ajouter dans la poêle ainsi que le basilic. Préchauffer le four à 200°C
4. Lorsque les boulettes sont cuites, ajouter les gnocchis et les laisser cuire.
et 200g de sauce tomate
5. Ajouter le basilic. Laisser les boulettes dans cette sauce quelques minutes
6. Sortir du feu le plat, ajouter du parmesan râpé et émietter la mozzarella. Ajouter des pignons de pin, des épices italiennes et enfourner pour 15 min à 220°C pour obtenir une belle couleur dorée.
7. Sortir du four et ajouter quelques feuilles de basilic et savourer.

Info recette: Berry in love

