



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Gnocchis sauce tomate crémeuse avec légumes



### Ingrédients pour 2 Personnes

1 bocal de	ELVEA Pomo e Legumi
1 sachet de	gnocchis à poêler
250 g de	hachis de poulet
1	courgette coupée en dés
0,50	burrata
1 filet de	crème
1 cuillère de	Pesto verde
Quelques	tomates cerises, coupées en deux
	roquette
	épices italiennes

### Préparation

1. Dans une poêle, cuire le haché de poulet.
2. Lorsque le poulet est cuit, ajouter la courgette coupée en petits dés.
3. Laisser cuire la courgette jusqu'à ce qu'elle soit dorée puis ajouter les gnocchis.
4. Lorsque les gnocchis sont croustillants, ajouter la sauce Elvea Pomo e legumi et un filet de crème.
5. Mélanger et laisser sur le feu encore 5 minutes.
6. Servir dans une assiette, ajouter quelques tomates cerises coupées en 2, un peu de roquette, une cuillerée de pesto verde, et de la burrata émiettée.
7. Terminer en assaisonnant avec du sel, du poivre et des épices italiennes

Info recette: Berry in love

