

Gnocchi à la Sorrentina



Ingrédients (pour 6 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
1	Pommes de terre à chair jaune (un peu farineuses)	~
0.2	Farine T45	~
2 PCE	Jaunes d'œufs	~
0.02	Sel fin	~
1	Basilic	~
0.2	Mozzarella	~
0.1	Parmesan	~
0.7	Tomate concassée BIO en boîte 3/1 CIRIO	0063359
PM	Sel	~
PM	Poivre	~
PM	Noix de muscade	~

Étapes de préparation

- 1 Cuire les pommes de terre pendant 30 à 35 minutes sans les peler, en démarrant la cuisson à l'eau froide.
- 2 Egouttez-les et pelez-les encore chaudes puis passez-les au moulin à légumes.
- 3 A la main, incorporez petit à petit la farine et les jaunes d'œufs (l'un après l'autre). Terminez avec le sel et la noix de muscade. Façonnez une boule et laissez reposer 30 minutes sous un linge humide.
- 4 Faites des boudins de pâte de 2 centimètres d'épaisseur et coupez-les en tronçons de 2 centimètres. Roulez-les sur une planche à gnocchi ou sous les dents d'une fourchette.

- 5 Faites cuire les gnocchi à l'eau frémissante salée, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les débarrasser à l'aide d'une écumoire.
- 6 Badigeonnez un plat à gratin d'huile d'olive et y déposer les gnocchi. Nappez-les avec la sauce tomate et la mozzarella en dés. Enfin, saupoudrez de parmesan râpé et faites griller le tout au four pendant quelques minutes.
- 7 Les gnocchi à la Sorrentina seront prêts lorsque le parmesan sera bien gratiné et aura bruni. Une fois la cuisson terminée, décorez les plats avec des feuilles de basilic frais et servez chaud.