

Gnocchetti sardi à la puttanesca



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Oignon haché	~
0.04	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
1	Sauce tomate Tomatella en boîte 2 kg KNORR	0042879
0.005	Chimichurri Pampeano en sachet 250 g TERRE EXOTIQUE	0196263
0.2	100g d'olives noires dans l'huile, égouttées dénoyautées et coupées en deux	~
0.08	Olives noires en rondelles en boîte A10 TOQUELIA	0062014
1	Gnocchi sarde réhydratable à froid 5kg ALPINA SAVOIE	0280081
0.1	Tomate cerise entière en boîte 3/1 CIRIO	0194213

Étapes de préparation

- 1 Dans une casserole à feu moyen-fort, attendrir l'oignon dans l'huile. Ajouter les sauces de tomates. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients. Saler et poivrer.
- 2 Pendant que l'oignon mijote, cuire les pâtes al dente dans une casserole d'eau bouillante salée. Égoutter. Répartir les pâtes dans des assiettes creuses et garnir de la sauce. Vous pouvez servir !