

# Gnocchis et leur coulis de tomate gratinés au grana padano



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
26626	Gnocchi nature 2,5 kg Zini	600 Gramme
41930	Grana Padano pétale AOP 26% MG 500 g Michelangelo	100 Gramme
22512	Tomates en cubes 2,5 kg PassionFroid	100 Gramme
20087	Echalote coupée 500 g PassionFroid	100 Gramme
244549	Basilic coupé CE2 500 g Bon-et-Engagé	20 Gramme
	Coulis de tomate	0.3 Litre
	Sel	PM
	Poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Garnir le fond d'un bac gastro avec le coulis de tomate, les échalotes et le basilic
- 2 Ajouter les gnocchis et les cubes de tomates encore à l'état surgelé
- 3 Déposer des pétales de grana padano
- 4 Assaisonner sel et poivre blanc