

# Gratiné de Gnocchi et Pancetta au parmesan



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
26626	Gnocchi nature 2,5 kg Zini	800 Gramme
131123	Pancetta Magrissima 1,7 kg env. La Grande Charcuterie	100 Gramme
252899	Duo de poivrons rouges et jaunes grillés en lanières 1 kg Bonduelle	200 Gramme
253742	Pois maraîchers CE2 2,5 kg Minute Bonduelle	200 Gramme
171705	Parmigiano Reggiano râpé au lait cru AOP 30% MG 1 kg	150 Gramme
7446	Crème liquide 30% MG UHT 1 L Sélection du Quotidien	25 Centilitre

## Etapas de préparation

- 1 Dans le support de cuisson, déposer le duo de poivrons grillés.
- 2 Ajouter les gnocchis, la pancetta, les pois maraîchers et la crème.
- 3 Saupoudrer de Parmigiano.
- 4 Cuisson au four à 175°C jusqu'à coloration.