



Elvea, L'Italie chez vous

Gnocchis à la sauce tomate, poulet et mozzarella



Ingrédients pour 4 Personnes

2 bouteilles	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
1	oignon
cuillères à soupe de	huile d'olive
400 g de	kippenboutenvlees
2 cuillères à café de	origan séché
branches de	sauge
	poivre
	sel
600 g de	gnocchi frais
noix de	beurre
2 boules de	mozzarella de buffle

Préparation

Émincez l'oignon et l'ail et faites-les revenir sans colorer dans un peu d'huile.
Coupez la viande de poulet en cubes et faites-les revenir avec l'oignon et l'ail. Mouillez avec la passata. Ajoutez l'origan et la sauge.
Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire 30 minutes à feu doux.
Faites cuire les gnocchis dans de l'eau salée.
Égouttez-les et mélangez-y la noix de beurre.
Servez avec la sauce.
Terminez avec la mozzarella.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme





Elvea, L'Italie chez vous

