Elvea, L'Italie chez vous

Gnocchi au four et mozzarella

Ingrédients pour 2 Personnes

500 g de	pommes de terre gnocci
400 g de	ELVEA Cubetti basilic frais
2 gousses d'	ail
1	oignon
1	poivron rouge
1 noix de	origan séché
	poivre
	sel
125 g de	mozzarella de buffle
	huile d'olive

Préparation

1. Hachez finement l'oignon, l'ail et le poivron et faites revenir dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoutez les Cubetti basilic et les gnocchi.
2. Recouvrez et laissez mijoter pendant 10 minutes. Assaisonnez de poivre, sel et origan. Laissez encore infuser quelques instants.
3. A présent, allumez le gril. Versez le mélange gnocchi-tomates dans un plat allant au four et émiettez grossièrement la mozzarella par-dessus.
4. Faites griller pendant 6-7 minutes jusqu'à ce que la mozzarella arbore une légère teinte dorée.