Elvea, L'Italie chez vous

Les gnocchis gratinés à la fêta et au basilic

Ingrédients pour 2 Personnes

2 gousses d'	ail
1 boîte de	ELVEA Cubes de tomates pelées
1 sachet de	gnocchi frais
	épices italiennes
0,50 cube	feta
50 g de	fromage parmesan
	feuilles de basilic
3 cuillères à soupe de	ricotta
	pancetta, coupée en lanières

Préparation

1. Faire bouillir de l'eau pour les gnocchis
2. Cuire les gousses d'ail avec un filet d'huile d'olive. Lorsque l'ail a pris de la couleur ajouter les cubes de tomates et les épices italiennes. Laisser infuser puis ajouter 3 c.à.s. de Ricotta
3. Faire cuire dans une poêle la pancetta coupée en lardons
4. Lorsque les gnocchis sont cuits les transférer dans la poêle de pancetta et les laisser griller.
5. Préchauffer le four sur 225*C (grill)
6. Ajouter les gnocchis à la sauce tomate et émietter la fêta. Mélanger le tout.
7. Saupoudrer de parmesan râpé puis enfourner pour 15 min (une jolie croûte doit apparaître).
8. Ajouter un peu de feta en déco et du basilic. Bon appétit !

Info recette: Berry in love