

Gnocchi al Pomodoro |

Recette pour 12 tapas



Description

Un plat rustique en toute simplicité qui ravira petits et grands

L'astuce du chef

Voilà une base de sauce tomate qui fera son chemin suivant toutes recettes de pâtes que vous allez imaginer.

Ingrédients

Les Gnocchi

- 400 Gr Farine
- 220 Gr Ricotta
- 3 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 20 Gr Parmesan râpé
- 1 Pincée(s) Sel

La Sauce Tomate

- 1 Unité(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 4 Branche(s) Basilic
- 4 Gousse(s) Ail
- 1 Pincée(s) Flocons de chili

Finitions

- 4 Trait(s) Huile d'olive
- 12 Copeaux Parmesan

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Effeuillez de basilic, gardez les petits bouquets pour la finition.

Hachez les gousses d'ail, Râpez le Parmesan.

Écrasez grossièrement les tomates à la sortie de la boîte.

Gnocchi

Dans un bol, mélangez la ricotta, les jaunes d'oeufs, le Parmesan râpé et le sel. Ajoutez la farine et mélangez avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière.

Continuez le pétrissage durant 5 mn avec la pomme de la main sur la table.

Enveloppez la pâte d'un film alimentaire ou d'un linge et laissez reposer durant 30 mn.

Découpez un morceau de la pâte, entre vos mains et sur la table, réalisez un boudin régulier de 1 cm de diamètre.

Farinez la lame d'un couteau, détaillez des morceaux du boudin d'1/2 cm.

Mélangez les morceaux avec un peu de farine pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

Sauce Tomate

Dans un peu d'huile d'olive, sur un feu moyen, faites revenir l'ail haché pour le faire blondir légèrement, ajoutez le piment si vous le souhaitez.

Versez les tomates écrasées, ajoutez les feuilles de basilic.

Assaisonnez de sel et poivre, laissez réduire tranquillement à feu doux.

Cuisson Gnocchi

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition, y plonger les gnocchis.

Ils seront cuits dès qu'ils remontent à la surface et qu'ils flottent.

À l'aide d'une araignée, transférer les gnocchis dans la sauce tomate.

Laisser cuire encore une à deux minutes, cela va épaissir la sauce tomate.

Montage et finitions

Servir dans une assiette creuse une belle louche de gnocchis à la tomate, déposez les bouquets de basilic ici et là, finir avec un filet d'huile d'olive et les copeaux de Parmesan.

Bon appétit!