10 PERS.
IDÉAL POUR:
Plat

CUISSON
10 min.
PRÉPARATION
15 min.

GNOCCHI SARDES AUX TROIS TOMATES

(SAUCE TOMATES, SÉCHÉES ET TOMATES CERISES)

INGRÉDIENTS

600g de gnocchi sarde
50 tomates cerises
800g de passata
deux pots de tomates séchées
0,960 L d'eau
120g de câpres
2 gousse d'ail
huile d'olive
sel poivre
copeaux de parmesan
du basilic

PRÉPARATION

Préparer les gnocchi sardes en réhydratation à froid la veille :
- Verser les gnocchi sardes dans un bac gastro.
- Ajouter le bouillon de volaille à température ambiante puis 4g de sel et un filet d'huile d'olive.
- Mélanger, couvrir et placer au frais pendant 12 à 13 heures.

Le lendemain, dans une casserole, verser la passata, presser une gousse d'ail à l'intérieure, saler, poivrer puis mélangez. Laissez mijoter une dizaine de minute.

Ajouter les tomates cerises et séchées.

Dresser les pâtes dans chaque assiette, avec de la sauce, quelques copeaux de parmesan, des câpres, des feuilles de basilic et finir par un filet d'huile d'olive.