



# GNOCCHIS GRATINÉS À LA FETA ET SOUBRESSADE PIQUANTE

## INGRÉDIENTS

- 2 PAQUETS DE GNOCCHIS\*
- 1 OU 2 SOUBRESSADE(S) PIQUANTE DE MAJORQUE\*
- 1 FETA GRECQUE\*
- 2 POTS DE COULIS DE TOMATE\*
- 1 OIGNON
- 3 POIVRONS (TRICOLORES DE PRÉFÉRENCE)
- PIMENT D'ESPELETTE\*

## PRÉPARATION

- COUPEZ FINEMENT L'OIGNON ET LES POIVRONS EN PETITS MORCEAUX.
- COUPEZ LA SOUBRESSADE ÉGALEMENT EN PETITS MORCEAUX.
- ÉMIETTEZ LA FETA.
- FAITES CHAUFFER UN FILET D'HUILE D'OLIVE DANS UNE POÊLE AFIN D'AJOUTER L'OIGNON.
- FAITES LE REVENIR PUIS AJOUTEZ LES POIVRONS.
- LAISSEZ CUIRE JUSQU'À OBTENIR DES POIVRONS CROQUANTS ET FONDANTS.
- AJOUTEZ LA SOUBRESSADE ET REMUEZ AFIN DE FAIRE IMPRÉGNER LES LÉGUMES DE SOUBRESSADE.
- AJOUTEZ LES GNOCCHIS ET FAITES LES REVENIR PENDANT 5 MINUTES À FEU VIF.
- VERSEZ LES POTS DE SAUCE TOMATE PUIS MÉLANGEZ LE TOUT.
- VERSEZ LA PRÉPARATION DE GNOCCHIS DANS UN PLAT ALLANT AU FOUR.
- SAUPOUDREZ LE PLAT AVEC LA FETA ÉMIETTÉE.
- ENFOURNEZ PENDANT 15 MINUTES À 190 °C.