



GNOCCHI TOMATES SÉCHÉES MOZZARELLA

INGRÉDIENTS

(POUR 4 PERSONNES)

- 1 BARQUETTE DE GNOCCHI*
- TOMATES SÉCHÉES*
- MOZZARELLA DI BUFALA*
- CHIFFONADE DE SERRANO*
- PIMENT D'ESPELETTE*
- FEUILLES DE BASILIC

PRÉPARATION

- FAITES REVENIR DANS UNE POÊLE LES TOMATES SÉCHÉES.
- FAITES BOUILLIR DE L'EAU, UNE FOIS À ÉBULLITION PLONGEZ LES GNOCCHIS DEDANS.
- LA CUISSON SERA PRÊTE QUAND LES GNOCCHIS REMONTENT À LA SURFACE.
- ÉGOUTTEZ LES GNOCCHIS ET VERSEZ-LES DANS LA POÊLE AVEC LES TOMATES SÉCHÉES.
- RAJOUTEZ LA MOZZARELLA COUPÉE EN TRANCHES DANS LA PRÉPARATION.
- REMUEZ JUSQU'À CE QUE LA MOZZARELLA FONDE, ASSAISONNEZ AVEC DU PIMENT D'ESPELETTE.
- RAJOUTEZ QUELQUES TRANCHES DE SERRANO, ET LA PETITE TOUCHE DE FRAÎCHEUR DES FEUILLES DE BASILIC