



# 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 POËLE 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 POËLE 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