

Gnocchi méditerranéenne

Catégorie	
Saison	Toute l'année
Alimentation	Végétarienne
Allergènes	-
WK / Portion	-
Source	-
Date	01.03.2021
Quantités	10 portions
Remarques	-

Ingrédients

		Huile d'olive
2000	g	Gnocchi
200	g	Oignons hachés
10	g	Ail haché
640	g	Poivrons en dés
440	G	Courgettes en dés
440	g	Aubergines en dés
2000	g	Sauce tomate
300	g	Vin rouge
20	g	Sel
15	g	Poivre
4	g	Thym
300	g	Gruyère râpé
Assaisonnement		Sel, poivre

Préparation

- Revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive
- Ajouter les poivrons, aubergine et courgettes, revenir
- Déglacer avec le vin rouge et ajouter la sauce tomate et le thym
- Assaisonner
- Mijoter 5 minutes et verser dans une plaque
- Couvrir avec les gnocchi et saupoudrer de fromage
- Cuire 20 minutes au four préchauffé à 180°C

Commentaires	
--------------	--



Gnocchi sauce fromagère

Catégorie	
Saison	Toute l'année
Alimentation	Végétarienne
Allergènes	-
WK / Portion	-
Source	-
Date	24.02.2021
Quantités	10 portions
Remarques	-

Ingrédients

2000	g	Gnocchi
1600	g	Lait
200	g	Sbrinz râpé
25	g	Bouillon de légumes en poudre
100	g	Maïzena express
Assaisonnement	g	Sel, poivre, muscade
200	g	Sbrinz râpé pour gratiner

Préparation

- Porter le lait et la poudre de bouillon à ébullition
- Ajouter le Sbrinz
- Assaisonner
- Lier avec la Maïzena et mijoter 5 minutes
- Mélanger les gnocchi à la sauce et plaquer
- Saupoudrer de Sbrinz
- Gratiner env 30 minutes au four préchauffé à 160°C

Commentaires	Peut être agrémenté de légumes et/ou de lardons. Ajuster alors la quantité de sel.
--------------	---

