

Gnocchi al pomodoro e salsiccia (tomate et saucisse) |

Recette pour 4 personnes

Description

Un plat rustique en toute simplicité qui ravira petits et grands

L'astuce du chef

À la place du parmesan, vous pourriez aussi utiliser du Grana Padano ou même du Pecorino.

Ingrédients

Gnocchi

- 200 Gr Farine
- 220 Gr Ricotta
- 3 Unité(s) Jaune(s) d'oeuf
- 20 Gr Parmesan râpé
- 1 Pincée(s) Sel

Sauce

- 250 Ml Tomates en dés
- 4 Branche(s) Basilic
- 3 Gousse(s) Ail
- 1 Pincée(s) Flocons de chili
- 300 Gr Saucisse italienne
- 125 Ml Vin blanc
- 150 Gr Oignon

Finitions

- 4 Trait(s) Huile d'olive
- 12 Copeaux Parmesan

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Mise en place

Effeuiliez de basilic, gardez les petits bouquets pour la finition.

Ciselez les feuilles.

Ciselez l'oignon.

Hachez les gousses d'ail, Râpez le Parmesan.

Écrasez grossièrement les tomates à la sortie de la boîte.

Retirez la viande du boyau de la saucisse.

Gnocchi

Dans un bol, mélangez la ricotta, les jaunes d'oeufs, le Parmesan râpé et le sel. Ajoutez la farine et mélanger avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière.

Continuez le pétrissage durant 5 mn avec la paume de la main sur la table.

Enveloppez la pâte d'un film alimentaire ou d'un linge et laissez reposer durant 30 mn.

Découpez un morceau de la pâte, entre vos mains et sur la table, réalisez un boudin régulier de 1 cm de diamètre.

Farinez la lame d'un couteau, détaillez des morceaux du boudin d'1/2 cm.

Mélangez les morceaux avec un peu de farine pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

Sauce

Émiettez la viande hachée dans une poêle froide. Mettez à feu moyen-vif pour que la viande rende son gras.

Une fois la viande coloré, ajoutez l'oignon et faites le suer. Ajoutez l'ail et faites la revenir, ajoutez le piment si vous le souhaitez. Déglacez avec le vin blanc et faites réduire.

Versez les tomates écrasées, ajoutez le basilic.

Amenez à ébullition et laissez réduire tranquillement à feu doux.

Vérifiez l'assaisonnement.

Cuisson Gnocchi

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition, y plonger les gnocchis.

Ils seront cuits dès qu'ils remontent à la surface et qu'ils flottent.

À l'aide d'une araignée, transférer les gnocchis dans la sauce tomate.

Laisser cuire encore une à deux minutes, cela va épaissir la sauce tomate.

Montage et finitions

Servir dans une assiette creuse une belle louche de gnocchis à la tomate, déposez les bouquets de basilic ici et là, finir avec un filet d'huile d'olive. le basilic ciselé et les copeaux de Parmesan.

Bon appétit!