

GNOCCHIS SAUCE TOMATE ET COPEAUX DE PARMIGIANO REGGIANO



Temps de préparation: 10 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 700 g
- Copeaux de Parmigiano Reggiano
- Gnocchis de pomme de terre 800 g
- Gousse d'ail 1
- Origan frais

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

Faire cuire la **Pomì Coulis de Tomates** dans une poêle avec l'huile d'olive vierge extra et l'ail à feu vif.

En attendant, plonger quelques secondes les gnocchis de pomme de terre dans l'eau bouillante salée et puis terminer la cuisson dans une poêle avec la sauce tomate.

Enfin, servir avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et de l'origan frais.