Gratin de gnocchis

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

huile d'olive
3 oignons (coupés en rondelles)
1 courgette (coupée en morceaux)
1 bouquet garni (avec romarin, thym et laurier)
1 boîte de pâte de tomate
1 décilitre de vin blanc (Galatheo pinot grigio)
1 petit bocal passata (Elvea rustica)
sel et poivre
oregano
paprika en poudre (fumé)
500 grammes de gnocchis (tricolore, Poggiolino)
1 noisette de cuire et rôtir (Bertoli)
1 boule mozzarella (coupée en tranches)
50 grammes de parmesan (râpé)
feuilles de basilic

Méthode de préparation

1. **Dans une casserole, faites revenir les rondelles d’oignon et les morceaux de courgette dans un filet d’huile d’olive. Ajoutez le bouquet garni et la purée de tomates.**
2. **Ajoutez le vin blanc.**
3. **Ajoutez la passata. Salez et poivrez.**
4. **Assaisonnez avec de l’origan et du paprika fumé. Laissez mijoter à feu doux.**
5. **Faites cuire les gnocchis dans de l’eau légèrement salée. Égouttez bien.**
6. **Faites fondre le beurre dans une poêle et faites-y revenir les gnocchis.**

7. **Ajoutez la sauce. Couvrez-les de tranches de mozzarella. Saupoudrez de fromage râpé.**
8. **Laissez gratiner brièvement sous le gril.**
9. **Décorez de basilic.**