

Bon et avantageux: Gratin de gnocchis à la sauce tomate pour CHF 12.-



Nous, les Suisses, ne sont pas les seuls à adorer le fromage fondu. Dans l'Internet, on trouve même un mot pour décrire cette tendance: cheeseporn. Mais aujourd'hui, nous allons gratiner des gnocchis à n'en plus finir.

Dans ce plat, nous utilisons encore une fois un produit enerBiO de la nouvelle ligne de Denner. En effet, la passata enerBiO donne une délicieuse sauce tomate pour napper les gnocchis.

Une recette simple et savoureuse qui rassasie toute une famille pour moins de 12 francs.

- 750 g de gnocchis (par ex. «Mmmh» de Denner)
- 125 g de parmesan râpé
- Un peu de paprika en poudre
- Un peu d'huile d'olive

Sauce tomate

- 700 g de Passata enerBiO
- 1 gros oignon, haché
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- 3 bouquets de basilic frais, finement hachés
- 2 cc d'origan sec
- 2 cc de marjolaine sèche
- 1 cc de concentré de tomate
- 1 cc de sucre
- Un peu d'huile d'olive
- 1 prise de sel et de poivre

1. Faites revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive jusqu'à l'oignon soit translucide.
2. Diminuez le feu et ajoutez la passata.
3. Ajoutez le concentré de tomate, le basilic, les épices et le sucre, puis assaisonnez avec le sel et le poivre.
4. La sauce devient meilleure si on la laisse encore mijoter pendant environ 45 minutes. Ceux qui sont pressés peuvent réduire le temps de cuisson.
5. A présent, dorez rapidement les gnocchis dans une poêle et assaisonnez-les avec le paprika en poudre.
6. Lorsque les gnocchis sont prêts, ajoutez la sauce tomate, mélangez bien, puis laissez mijoter le tout pendant 5

minutes supplémentaires.

7. Versez le contenu de la poêle dans une forme à gratin, saupoudrez du parmesan râpé.

8. Gratinez le plat au four sur 200 degrés pendant environ 20 minutes.

Temps de préparation: environ 1 heure 30 minutes



Baccio Chianti DOCG Riserva Rubinrot.

Robe rubis. Nez intense de baies. Corps moyen avec des tanins moelleux et mûrs.

[Voir dans le weinshop >](#)