Elvea, L'Italie chez vous

Gnocchi à la mozzarella, fleurs de courgette et pancetta

Ingrédients pour 4 Personnes

3	fleurs de courgette + mini-courgettes
1	échalote, finement hachée
50 g de	pancetta, coupé en cubes
1 filet de	vin blanc sec
300 g de	ELVEA Polpa di pomodoro
5 feuilles de	sauge fraiche
250 g de	gnocchi
1 boule de	mozzarella
	fromage parmesan
	poivre
	sel
	huile d'olive

Préparation

1. Coupez les petites courgettes des fleurs de courgette et coupez-les en petits morceaux. Réservez les fleurs.
2. Faites revenir les échalotes dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les cubes de pancetta et les petits morceaux de courgette. Déglacez avec un filet de vin blanc et la polpa. Ajoutez encore quelques feuilles de sauge et assaisonnez la sauce de poivre et de sel.
3. Faites cuire les gnocchi al dente dans de l'eau salée, égouttez-les et ajoutez les ensuite dans la poêle contenant la sauce. Coupez la mozzarella en petits cubes et incorporez-les ainsi que le parmesan râpé à la sauce.
4. Arrosez les fleurs de courgette d'huile d'olive, assaisonnez de poivre et sel.
5. Répartissez les gnocchi à la pancetta dans les assiettes et finalisez avec les fleurs de courgette marinées.

- En collaboration avec njam !
- Recette de Peppe Giacomazza, comme vu dans 'In de mix 6'
- Photos de Kaat Bosch

Info recette: Peppe Giacomazza