



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Gnocchis à la sauce tomate, poulet et mozzarella



### Ingédients pour 4 Personnes

2 bouteilles	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
1 cuillère à soupe de	oignon
400 g de	huile d'olive
2 cuillères à café de	kippenboutenvlees
branches de	origan séché
	sauge
	poivre
	sel
600 g de	gnocchi frais
noix de	beurre
2 boules de	mozzarella de buffle

### Préparation

Émincez l'oignon et l'ail et faites-les revenir sans colorer dans un peu d'huile.

Coupez la viande de poulet en cubes et faites-les revenir avec l'oignon et l'ail. Mouillez avec la passata. Ajoutez l'origan et la sauge.

Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire 30 minutes à feu doux.

Faites cuire les gnocchis dans de l'eau salée.

Égouttez-les et mélangez-y la noix de beurre.

Servez avec la sauce.

Terminez avec la mozzarella.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme





*Elvea, L'Italie chez vous*

