



Gnocchis aux patates douces & sauce vodka

 **Temps de préparation**
> 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

2 patates douces
2 échalotes (émincées)
1 trait d'huile d'olive
4 gousses d'ail (émincées)
1 piment espagnol (émincé)
1 décilitre de wodka
1 boîte de tomates pelées
500 grammes de gnocchis
100 grammes Parmesan
1 bulbe de basilic
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Enveloppez chaque patate douce dans du papier aluminium et faites-les cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 180 °C, ou 30 minutes à l'airfryer. Laissez refroidir. Épluchez-les. Mixez la chair au mixeur ou au robot de cuisine et réservez.
- 2.** Faites blondir les échalotes dans de l'huile d'olive. Ajoutez l'ail et le piment rouge. Déglacez avec la vodka et laissez réduire. Écrasez ou mixez les tomates pelées. Ajoutez-les à la préparation, ainsi que la purée de patate douce. Laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes. Salez et poivrez.
- 3.** Faites cuire les gnocchis selon les indications sur l'emballage. Égouttez. Mélangez-les à la sauce tomate. Versez le tout dans un plat à four et parsemez de parmesan râpé. Faites gratiner 10 minutes au grill. Décorez de basilic.