




# gnocchis à la sauce tomate

 **Temps de préparation**  
> 1h

 **Difficulté**  
Moyenne



# Ingrédients

## **Pour les gnocchis :**

400 grammes de pommes de terre (moyennes)

1 œuf

1 pincée de sel

200 grammes de farine

## **Pour la sauce :**

2 oignons

4 gousses d'ail

huile pour la cuisson

2 boîtes de tomates pelées

sel et poivre

4 cuillères à soupe de parmesan

basilic frais

# Méthode de préparation

## **Pour les gnocchis :**

- 1.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à l'eau salée. Laissez refroidir. Écrasez les pommes de terre et formez un monticule de purée au centre duquel vous creuserez un petit puits.
- 2.** Ajoutez l'œuf battu, un peu de sel et, progressivement, la farine. C'est le moment de pétrir. Tant que vous pétrissez, ajoutez peu à peu de la farine. Lorsqu'elle est prête, laissez reposer la pâte.



- 3.** Prélevez un morceau de la boule de pâte et roulez-le en un long serpent. Coupez le serpent en tronçons d'environ 2 cm de long et saupoudrez-les de farine. Roulez les morceaux sur une fourchette pour les courber.

## **Pour la sauce :**

- 4.** Hachez finement l'oignon et l'ail. Poêlez-les dans un peu d'huile d'olive.
- 5.** Ajoutez les tomates pelées et laissez mijoter pendant 20 minutes, écrasez les tomates à la spatule. Salez et poivrez.
- 6.** Entre-temps, faites cuire les gnocchis al dente pendant 2 à 3 minutes. Égouttez-les et mélangez-les à la sauce tomate.
- 7.** Garnissez de parmesan et de basilic.