

Gnocchis « malfatti » à la ricotta

(pour 2 élèves)

Ingrédients :

- 65 gr de ricotta : mettre dans une grande terrine
- 1 œuf : ajouter dans la terrine
- 30gr de parmesan : ajouter dans la terrine
- 55gr de farine : ajouter dans la terrine
- 1c.c de basilic séché : ajouter dans la terrine
- 1 pincée de sel : ajouter dans la terrine
- Mélanger le tout à l'aide d'une marise jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse et homogène.
- 100ml de crème : réserver dans le pot-mesure
- 1 c.s d'huile : mettre dans une poêle moyenne
- 1 courgette : laver, couper les extrémités, couper en deux dans la longueur, émincer et réserver sur la planche.

Cuisson :

Faire chauffer la poêle à feu moyen avec le booster.

Ajouter un aliment témoin (un peu de pâte à gnocchis).

Quand la poêle est chaude, former des petits tas de pâte dans la poêle à l'aide de deux cuillères à café.

Surveiller la cuisson et quand le bord est doré, les retourner pour les cuire de l'autre côté en vérifiant régulièrement la coloration.

Réserver les gnocchis dans une terrine.

Ajouter dans la poêle une c.s d'huile et ajouter la courgette.

Saler et cuire en remuant pendant 7 minutes.

Vérifier la cuisson des courgettes.

Ajouter les gnocchis, la crème et mélanger le tout pendant 2 minutes.

Mettre dans les boîtes.