

## Gnocchis de ricotta à la sauce tomate

### Ingrédients

Pour 4 personnes

Gnocchis :

500 g de ricotta

4 oeufs

100 g de sbrinz AOP fraîchement râpé

175 g de farine

Sel, poivre, muscade

Sauce :

750 g de tomates charnues

1 échalote finement hachée

Beurre pour étuver

1 gousse d'ail

Sel, poivre

Basilic taillé en julienne

Basilic pour garnir



### Préparation

1. Pour les gnocchis, battre soigneusement la ricotta avec les oeufs. Incorporer le sbrinz et la farine. Assaisonner.
2. Pour la sauce, entailler les tomates en croix, les plonger brièvement dans de l'eau bouillante, les monder et les concasser en petits dés.
3. Faire revenir les échalotes dans le beurre grésillant. Ajouter les tomates et étuver brièvement. Incorporer l'ail écrasé et assaisonner. Adjoindre le basilic en mélangeant.
4. Découper des gnocchis dans la masse de ricotta avec deux cuillers à café et les pocher dans une abondante quantité d'eau bouillante salée. Dès qu'ils montent en surface, les sortir à l'aide d'une écumoire et les laisser égoutter.
5. Répartir la sauce tomate sur des assiettes creuses. Dresser les gnocchis de ricotta par-dessus et garnir de basilic.

Suggestions : pocher les gnocchis dans la même eau que les tomates. Préparer les gnocchis à l'avance et les congeler. Pour les chauffer, les mettre dans un plat à gratin beurré et les gratiner sous le serpent du four.

### Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 542 kcal; protéines: 34 g; lipides: 27 g; glucides: 39 g.