

# Gnocchis maison à la Ricotta avec la sauce tomate de grand-maman- Version Atelier Virtuel

**Recette pour 2**

## Description

Une recette classique du grandiose Gnocchi.

## L'astuce du chef

Vous pouvez soit faire blanchir vos Gnocchis dans une eau salée et frémissante, jusqu'à ce qu'ils flottent. Ou vous pouvez les faire saisir et poêler dans du beurre moussant.

## Ingrédients

### Gnocchis

- 7 Cuil. à soupe Farine
- 7.50 Cuil. à soupe Ricotta
- 1.50 Unité(s) Jaune d'œuf
- 2 Cuil. à thé Parmesan râpé
- 1 Pincée(s) 3 poivres
  
- Sel et poivre

### Sauce Tomate

- 0.50 Boite(s) Boîte de tomates italiennes, concassées (796 ml)
- 0.50 Unité(s) Oignon Jaune
- 2 Gousse(s) Ail
- 0.25 Tasse(s) Huile d'olive
- 0.25 Tasse(s) Vin blanc
- 3 Cuil. à soupe Orégan séché
- 1 Cuil. à soupe Sucre
  
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Temps de repos **30 mins**

### À préparer avant le cours

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont mesurés et sortis, prêts pour le cours.

## Matériel

1 casserole pour la sauce tomate, 1 cuillère en bois, 1 planche à découper, 1 couteau de chef, 1 petit cul de poule, pellicule plastique.

### Gnocchis

Dans un bol, mélangez la ricotta, les jaunes d'oeufs, le Parmesan râpé et le sel. Ajoutez la farine et mélanger avec une cuillère jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière.

Continuez le pétrissage durant 5 mn avec la pomme de la main sur la table.

Enveloppez la pâte d'un film alimentaire ou d'un linge et laissez reposer durant 30 mn.

Découpez un morceau de la pâte, entre vos mains et sur la table, réalisez un boudin régulier de 1 cm

de diamètre.

Farinez la lame d'un couteau, détaillez des morceaux du boudin d'1/2 cm.

Mélangez les morceaux avec un peu de farine pour éviter qu'ils ne collent entre eux.

### Sauce tomate

Ciselez votre oignon et hachez l'ail. Chauffez votre petite casserole et mettez-y l'huile d'olive.

Ajoutez l'oignon et cuisez le à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une légère coloration. Ajoutez ensuite l'ail et cuisez la pour 45 secondes, déglacez au vin blanc et réduisez le tout pour 2 minutes. Ajoutez vos tomates et cuisez les pour un bon 20 minutes. Ajoutez finalement votre sucre et l'oregan séché, sel et poivre. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

### Finitions

Servez vos gnocchis dans un bol avec votre sauce tomate et un peu d'oregan séché saupoudré sur le dessus.

Bon app !

**Bon appétit!**