recette écomiam

GNOCCHI À LA PIPERADE

4 pers. | 10 min | 20 min

Ingrédients surgelés écomiam

- 425 g de gnocchi de pommes de terre surgelés
- 250 g de chorizo tranché décongelés
- 200 g de crème du cuisinier 30 % MG décongelé
- 100 g d'oignons blancs émincés surgelés
- 500 g de mélange de poivrons en morceaux décongelés
- 100 g de palets tomate de Provence surgelés

Épicerie / Marché

- 1 roquette
- 1 filet d'huile d'olive
- sel et poivre

Préparation

- Faites chauffer de l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir les gnocchis pendant 12 min. Réservez-les.
- Pour la piperade, faites revenir dans une poêle les poivrons et les oignons. Salez, poivrez.
- 5 min après le début de la cuisson, ajoutez les palets de tomate et laissez compoter environ 20 min.
- Faites sauter les rondelles de chorizo dans la poêle et ajoutez-y la crème du cuisinier. Vous pouvez détendre la préparation avec un peu d'eau, suivant la consistance.
- Pour le dressage : disposez un emporte-pièce au centre de l'assiette. Mettez-y la piperade sur 2 cm de hauteur et faites une couronne avec les gnocchis.
- Alternez avec les rondelles de chorizo.
- Nappez délicatement de sauce.

Bon appétit !

écomiam
LES IRRÉDUCTIBLES DU SURGELÉ !