

Gnocchi à la ricotta

Sauce rosée aux pleurotes et paprika fumé

Ingrédients

Sauce rosée

2 c. à soupe	Huile d'olive première pression à froid. Légumes Jardin du Marché
4	Échalotes françaises finement hachées
2 gousses	Ail haché
4/6	Pleurotes coupés en grosse julienne
250 ml	Vin blanc SAQ
3/4	Tomates pelées, épépinées et concassées
½ c. à thé	Paprika fumé Vrac en folie
½ c. à thé	Origan séché
125 ml	Crémeuse de soja Viva épicerie santé
	Parmesan Reggiano frais râpé en quantité suffisante Pasta Bella
600 g ou plus	Gnocchi à la ricotta Pasta Bella
1 l	Bouillon de poulet

Méthode

1. Faire chauffer l'huile dans un sautoir, ajouter l'échalote, l'ail et les pleurotes et cuire en remuant 5 minutes. Déglacer avec le vin blanc et laisser réduire de moitié
2. Ajouter dans la préparation obtenue au point 1 les tomates, le paprika et l'origan laisser mijoter 10 minutes à très petit feu ajouter la crème et porter à ébullition. Réserver
3. Cuire les gnocchis dans le bouillon de poulet suivant la méthode Pasta Bella. Et servir avec la sauce rosée. (Si vous aimez les sauces veloutées, passez le tout au robot-mélangeur).

Note Pour plus de simplicité, faire revenir les champignons de votre choix et ajouter la sauce rosée maison disponible au **comptoir Pasta Bella** que vous servirez avec les gnocchis.

Suggestions de vins

Vin rouge : Rosemount Cabernet Merlot Australie (Code SAQ : 552000)

Vin blanc : Rosemount Chardonnay Australie (Code SAQ : 265132)