KIKKOMAN

Gnocchis avec prosciutto, poivrons, champignons et tomates cerises avec burrata

durée totale **50 min.** **20 min.** temps de préparation **30 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
3.153 kJ / 753 kcal

Matières grasses: **36,7 g** Protéines: **29,8 g**
Glucides: **74,5 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

400 g	de pommes de terre
80 g	de farine
1	œuf
1 càc	de sel
1	oignon
1	gousse d'ail
0,5	poivron rouge
100 g	de champignons
200 g	de tomates cerises
100 g	de prosciutto crudo
1 càs	d'huile d'olive
1 càc	Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
50 ml	de crème double
125 g	de burrata
1 càs	de basilic haché
0,25 càc	de poivre

PRÉPARATION

Étape 1

400 g de pommes de terre - **80 g** de farine - **1** œuf - **1 càc** de sel
Faire bouillir les pommes de terre dans leur peau. Les éplucher une fois légèrement refroidies et les écraser à l'aide d'une presse ou d'un hachoir. Ajouter la farine et l'œuf pour obtenir la pâte à gnocchi. Diviser en deux parties et former un rouleau sur une surface farinée. Couper le rouleau en morceaux d'environ 3 cm.

Faire bouillir les gnocchis dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres - environ 3 minutes après qu'ils soient remontés à la surface.

Étape 2

1 oignon - **1** gousse d'ail - **0,5** poivron rouge - **100 g** de champignons - **200 g** de tomates cerises - **100 g** de prosciutto crudo - **1 càs** d'huile d'olive - **1 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **50 ml** de crème double
Faire bouillir les pommes de terre dans leur peau. Les éplucher une fois légèrement refroidies et les écraser à l'aide d'une presse ou d'un hachoir. Ajouter la farine et l'œuf pour obtenir la pâte à gnocchi. Diviser en deux parties et former un rouleau sur une surface farinée. Couper le rouleau en morceaux d'environ 3 cm.

Faire bouillir les gnocchis dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient tendres - environ 3 minutes après qu'ils soient remontés à la surface.

Étape 3

125 g de burrata - **1 càs** de basilic ciselé - **0,25 càc**

de poivre
Ajouter les gnocchis cuits, la burrata et les feuilles de basilic à la sauce. Saupoudrer de poivre fraîchement moulu.