

gnocchi à la pancetta et au cresson



Ingrédients

15ml / 1 c. à soupe d'huile d'olive
75g/3oz cubes de bacon pancetta ou de poitrine
1 gousse d'ail hachée
4 tomates mûres, hachées
2,5 ml / ½ c. à thé de flocons de piment séché
60ml / 4 c. à soupe de vin blanc sec
pincée de sucre
sel et poivre noir fraîchement moulu
1 (500g) sac de gnocchis frais
1 sac de cresson (85g)
cresson et le fromage parmesan pour servir

Méthode

Chauffer l'huile dans une poêle ajouter la pancetta et faire revenir pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que doré et la graisse est épuisée. Ajouter l'ail et les tomates, les faire sauter pendant 2 min, puis ajouter le piment, le vin et le sucre. Couvrir et laisser mijoter pendant 5 minutes. Placer le cresson sur une planche et un couteau à très peu près le hacher; placer le cresson dans une passoire.

Faire cuire les gnocchis dans l'eau bouillante selon les indications du sachet. Egoutter les gnocchis dans la passoire en le versant sur le dessus du cresson. Laissez égoutter pendant 1 minute avant de jeter dans la sauce chaude. Servir avec du cresson un peu plus et copeaux de parmesan.