

Gnocchi aux Trois Fromages et aux Légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|--------|
| - GNOCCHI (PÂTES) | 500 g |
| - COURGETTE(S) | 2 |
| - TOMATE(S) | 4 |
| - OIGNON(S) | 1 gros |
| - FROMAGE "RICOTTA" | 250 g |
| - GRUYERE RAPE | |
| - PARMESAN RAPE | 40 g |
| - ORIGAN | |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Emincez l'oignon finement.
- Coupez les courgettes en rondelles.
- Pelez et coupez les tomates en dés.
- Dans une grande poêle, faites revenir les oignons émincés puis ajoutez les courgettes. Arrosez d'un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Couvrez et remuez souvent.
- D'un autre côté, faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée.
- Une fois les courgettes tendres, ajoutez les dés de tomate et une bonne quantité d'origan. Rectifiez l'assaisonnement. Mélangez et laissez fondre les tomates.
- Une fois les légumes cuits, ajoutez le parmesan et la ricotta. Mélangez bien et gardez au chaud doucement.
- Egouttez les pâtes puis incorporez-les dans la sauce aux légumes et aux fromages.
- Servez immédiatement et saupoudrez de gruyère râpé.