SALÉ DU QUOTIDIEN · EXPRESS

# Poêlée de gnocchis

*tomates, mozza & basilic*

✦ ✦ ✦

| TEMPS | PORTIONS | L'ATOUT |
|---|---|---|
| 15 min | 1 | Réconfort minute |

⚡ Express · 🌱 Végé · 👨‍👩‍👧 Famille

## Ingrédients

- 150 g de gnocchis
- 200 g de tomates cerises
- ½ boule de mozzarella
- 1 poignée de roquette
- Basilic
- Huile d'olive, ail, sel, poivre

## Préparation

1. Poêle les gnocchis dans un filet d'huile jusqu'à ce qu'ils dorent.
2. Ajoute les tomates cerises coupées et l'ail, laisse-les fondre.
3. Hors du feu, ajoute la mozzarella en morceaux et la roquette.
4. Parsème de basilic et sers.

**POURQUOI ÇA MARCHE**

*Le petit goût d'Italie des soirs où tu as besoin de réconfort sans y passer la soirée. On garde la gourmandise (gnocchis, mozza) et on ajoute des légumes et de la verdure pour l'équilibre. Simple, et ça fait du bien.*